Especial PERFIL

# Postres

## PASO A PASO

Recetas de la chef Doris Goldgewicht

¢1.500

50 postres

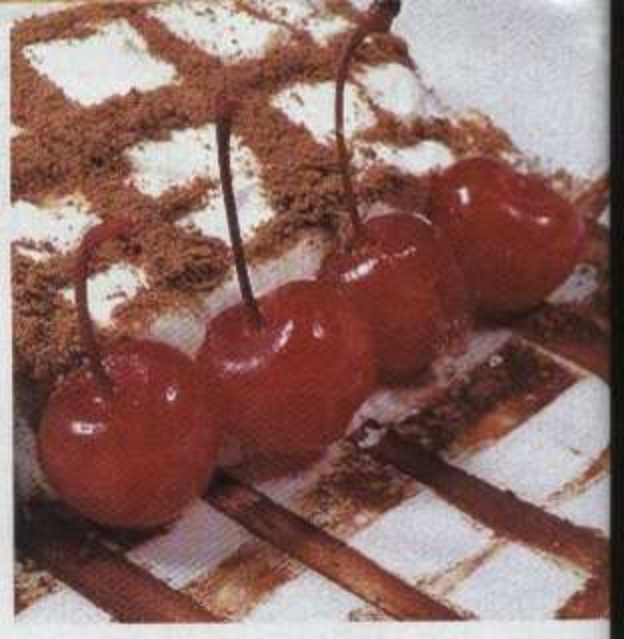
- congelados
- queques
- crepas
- pasteles

Andrea R.

Las mejores recetas de los clásicos:

- tres leches
- flan de coco
- pastel de limón

Además aprenda a hacer cheesecake, tiramisú y turrón.



## Crepas 10

*Versátiles y muy prácticas.*

Crepas rellenas de dulce de leche 11
Crepas rellenas de queso con peras acarameladas al oporto 12
Crepas en salsa de naraja 13
Palachinken 14

## Pasta choux 16

*Un clásico de la cocina.*

Ponchcakes 17
Cremitas 18
Eclairs 19

## Queques 20

*No son los tradicionales queques... pruébelos.*

Tres leches 20
Queque de queso(cheesecake) 21
Queque cremoso crocante 22
Brownies del cielo 23
Strudel de mango 24
Torta borracha 26
Strudel de manzana 27

## Pasteles y más 28

*Mousse, flan, turrón, fondue...usted escoge.*

Pastel de pecanas 28
Sorpresa de limón 29
Tartaletas de fresas 30
Tartaletas de natilla y pasas 31
Crunch de manzana 32
Pastel de limón y coco 39
Pastel de limón imperial 48

Budín inglés 33
Carlota de chocolate 38
Parfait crunchy de manzana 40
Tiramisú 41
Turrón de leche 42
Turrón de chocolate Gabriela 43
Postre de manzana y albaricoque 44
Cheesecake de pistacho 45
Arroz con leche 46
Postre de melocotones 47
Prestiños en salsa de albaricoque y chocolate 49
Fondue de chocolate 50
Pavlovas de café y caramelo 51
Mousse de chocolate y menta 52
Tejitas rellenas de mousse de chocolate 53
Suspiro limeño 54
Chiricaya 55
Flan de coco 56


## Congelados 57

*Para los amantes de los helados.*


Arrollado de chocolate 57
Pastel de helado de moras 58
Fiesta de café 59
Cassatta tricolor 60
Delicia de café 61
Helado de galleta y fresas 62


## Con frutas 63

*Naturales y livianos.*


Manzanas rellenas en pasta phyllo 63
Trio de cas, maracuyá y carambola sobre coulis de mora 64
Bananos especiales 65
Compota de frutas 66

## **Postres** paso a paso

# La palabra postre denota dulzura

Cuando mi abuela murió y no pude rescatar ninguna de sus recetas –ya que no encontramos nada escrito– me prometí a mi misma que eso no le pasaría a mis hijos y nietos. Así que decidí escribir toda buena receta que me regalen, que invente, o que pruebe. Y les cuento que pobrecitos el día que les toque venir a revisar papeles...

Este Especial de *Postres Paso a Paso*, así como lo fueron los primeros de esta colección (*Panes y Repostería* y *Bocas y Pasteles*), es un esfuerzo por poner orden a esa gran cantidad de recetas y compartir con ustedes las mejores.

Por supuesto, esta revista aspira a ser simplemente una guía de lo que ustedes pueden realizar. A veces el simple hecho de hacer la mínima variación a un ingrediente en la receta la hace más rica y más de acuerdo al gusto y bolsillo de su familia. También, si la ocasión es romántica y solo requiere dos porciones, puede hacer la mitad de la receta o, incluso, una cuarta parte. Recuerde seguir su instinto a la hora de cambiar una receta, este casi nunca nos falla.

Lo que sí es muy importante es seguir las instrucciones. Las personas a quienes les dan problemas las recetas de cocina son aquellas que no tienen cuidado a la hora de leer las instrucciones y, sobre todo, a la hora de medir los ingredientes. Hasta nuestras abuelas, al hornear, tenían su perolito o jarro para medir, o por lo menos, medían los puños de harina que usaban para hacer un postre. También debe tomar en cuenta la temperatura de los ingredientes en sus recetas; para montar la crema dulce, por ejemplo, debe estar suficientemente fría, así como también debe estarlo la mantequilla para lograr una pasta de pastel tostada.

No se olvide que la práctica nos hace cada vez mejores y en mi cocina la ley sigue siendo: ¡Está delicioso porque yo lo hice!

Con mucho cariño,
Doris Goldgewicht

Si usted tiene alguna duda, comuníquese con doña Doris: tel. 290-2449, fax 231-6042, e-mail: dgoldg@hotmail.com

**Gerente General:** *Aquileo Sánchez* / **Coordinación Editorial:** *Carolina Carazo* / **Contenido Editorial:** *Doris Goldgewicht* / **Gerente del Depto. Creativo:** *Mariela Rodríguez* / **Coordinación de Diseño:** *Tatiana Castro*/ **Diseño:** *Lucía Delgado M.*/ **Fotografía:** *María Eugenia Cubero* / **Gerente Comercial:** *Ileana López* / **Ejecutivas de Publicidad:** *Marni Sibaja y Geovanna Castro*/*©2001 Publicaciones Los Olivos (UNICOM), LN Integral. Impreso en los talleres de Impresión Comercial de La Nación, S.A. San José, Costa Rica. Prohibida la reproducción parcial o total de esta revista. Teléfono (506) 247-4345. Email: perfil@nacion.co.cr Fax: (506) 247-5110* Distribuidor exclusivo: Corporación Kampvile. Pedidos al 282-9410 y 282-1395

Esta revista es reciclable.
Deséchela adecuadamente
Llame a: Amanco (506) 551 0
Recuperadora ROYMA
(506) 245 1951
Scott Paper Company de Costa
ca (506) 239 0222

# Oh! qué será qué será... que sabe delicioso?

Nestlé®
IDEAL®
LECHE EVAPORADA

## Arroz con Leche

**Rendimiento: 10-12 porciones**
**Tiempo de cocción: 40 minutos**

**Ingredientes:**

6 tazas de agua
1 taza de arroz
1/2 cdta. de sal
4 astillas de canela o al gusto
**2 latas de Leche Evaporada Ideal de 400g**
1 taza de azúcar
1/2 taza de pasitas

**Preparación:**

1. En una olla mezclar el agua, el arroz y la canela. Cocinar a fuego lento durante 20 minutos o hasta que el arroz esté bien cocido.
2. Agregar los demás ingredientes y espolvorear con canela en polvo al gusto.
3. Servir bien frio.

y tu Arroz con Leche sabe mejor!

MS-A-617-2000. La leche materna es el mejor alimento para el lactante.

ANDREINA RODRÍGUEZ

# Crepas

Me encantan los postres con crepas ya que su presentación y sabor los hacen especiales. Lo mejor de las crepas es que usted puede tenerlas congeladas y utilizarlas en platos dulces o salados.

# Crepas rellenas de dulce de leche

Esta es una mezcla de recetas
de dos amigas muy queridas, las puede hacer
con dulce de leche del que se vende ya cocinado.

**Crepas**

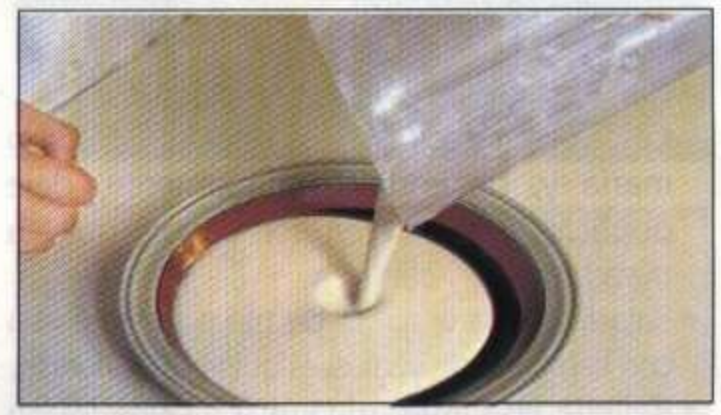
*1 1/2 taza de leche*
*3 huevos*
*1 1/2 taza de harina*
*1 cucharada de mantequilla derretida*

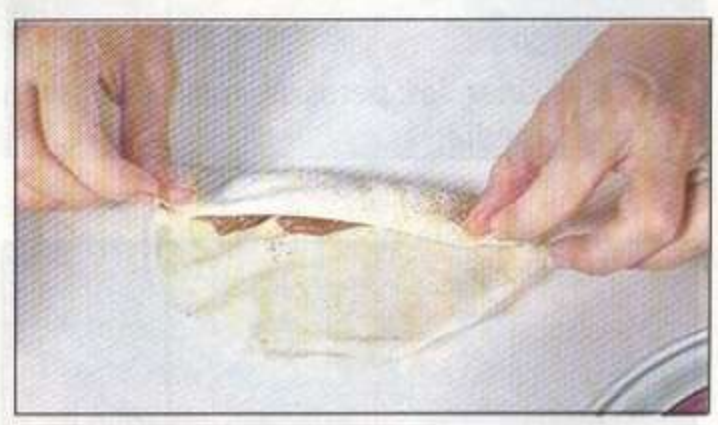
- Licue la leche, los huevos, la harina y la mantequilla. Deje reposar por una hora (mínimo).
- Forme las crepas en una crepera o un sartén y apártelas. (Salen aproximadamente 25 crepas)

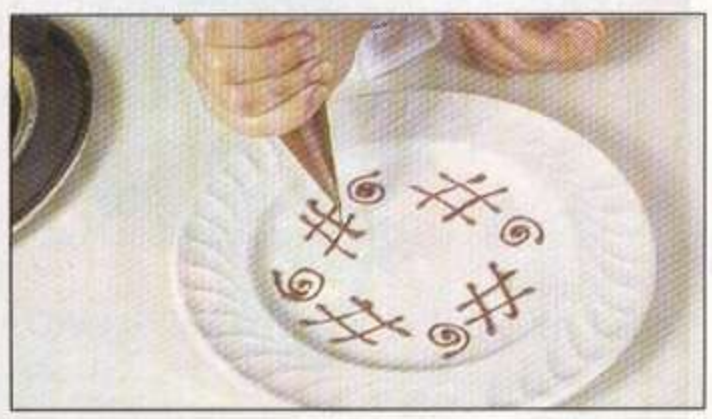
**Relleno**

*2 tazas de dulce de leche*
*3 cucharadas de vainilla*
*3 cucharadas de licor Amaretto*
*1 taza de nueces tostadas y picadas*
*1/2 taza de chocolate # 117 rallado*
*1/2 taza de crema dulce*

- Engrase un pirex abundantemente
- Rellene cada crepa con 1 cucharada de dulce de leche. Arróllelas en forma de puro y colóquelas en el pirex.
- Revuelva el resto de dulce de leche con la crema dulce, la vainilla y el licor y vierta la mezcla sobre las crepas.
- Rocíe con las nueces y el chocolate rallado. Cubra con papel aluminio y hornee en 350°F. 15 minutos antes de servir.
- Decore los platos con chocolate #117 derretido con la ayuda de una manga de decorar.
- Sirva con helado de crema, crema chantilly o melocotones en almíbar.







AndreR

# Crepas rellenas de queso con peras acarameladas al oporto

*2 yemas de huevo*
*1/4 taza de queso mascarpone o queso crema*
*1/4 taza de crema dulce bien fría*
*1/4 taza de nueces tostadas y molidas*
*4 cucharadas de azúcar*

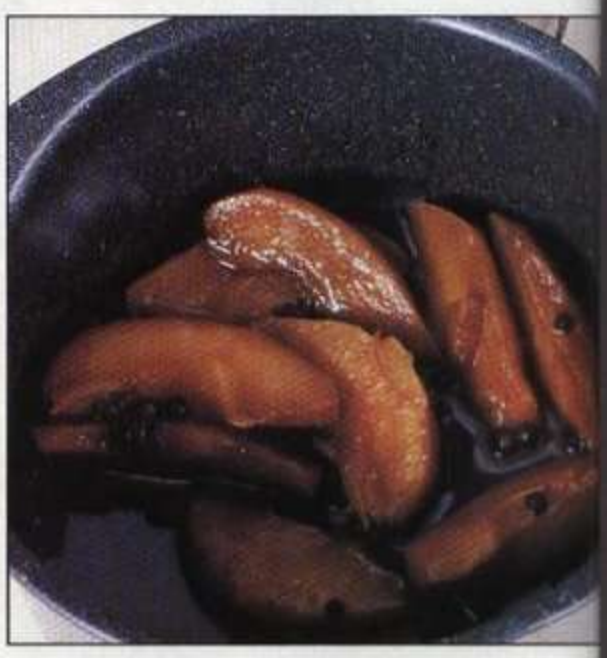
- Haga las crepas (ver receta página 11).
- Coloque las yemas y el azúcar en baño maría y, batiendo continuamente, deje duplicar su volumen (cuidando que la mezcla no se caliente).
- Bata la crema a punto de nieve y revuélvala con la mezcla de yemas, el queso y las nueces.
- Rellene las crepas al centro y dóblelas en forma de un cuadrado. Aparte.

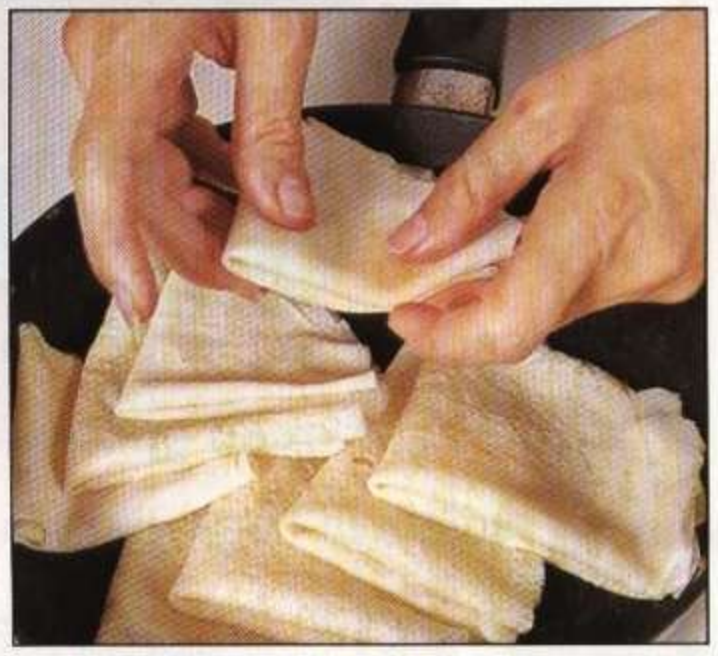
## Peras

*4 peras*
*2 tazas de vino de oporto o algún vino dulce*
*2 cucharadas de mantequilla*
*10 granos de pimienta negra enteros*
*2 cucharadas de albahaca fresca*

- Coloque el vino, la pimienta y la albahaca en una olla y deje hervir por 3 minutos.
- Pele las peras y pártalas en gajos. Colóquelas en el vino y cocínelas a fuego medio, dándoles alguna que otra vuelta hasta lograr una cocción perfecta (las peras están suaves y ligeramente doradas).
- Agregue la mantequilla y retire del fuego.
- Caliente las crepas al horno o en el horno microondas antes de servir y colóquelas decorativamente sobre las peras

**Tip**
Puede cocinar las peras al microondas en potencia media.





# Crepas en salsa de naranja

Recuerdo a mi padre por su amor a la cocina.
De las pocas recetas suyas que pude rescatar
está la salsa de naranja que acompaña estas crepas.

*1 huevo*
*1/4 taza de crema dulce*
*3/4 taza de leche*
*3 cucharadas de harina (o un poquito más)*
*una pizca de sal*
*1 cucharadita de azúcar*

- Licue los ingredientes (la mezcla debe quedar medio espesita). Deje reposar al menos 30 minutos antes de formar las crepas.
- Forme las crepas en crepera o en sartén.
- Doble en cuatro cada una de ellas y colóquelas en un pirex engrasado. Aparte.

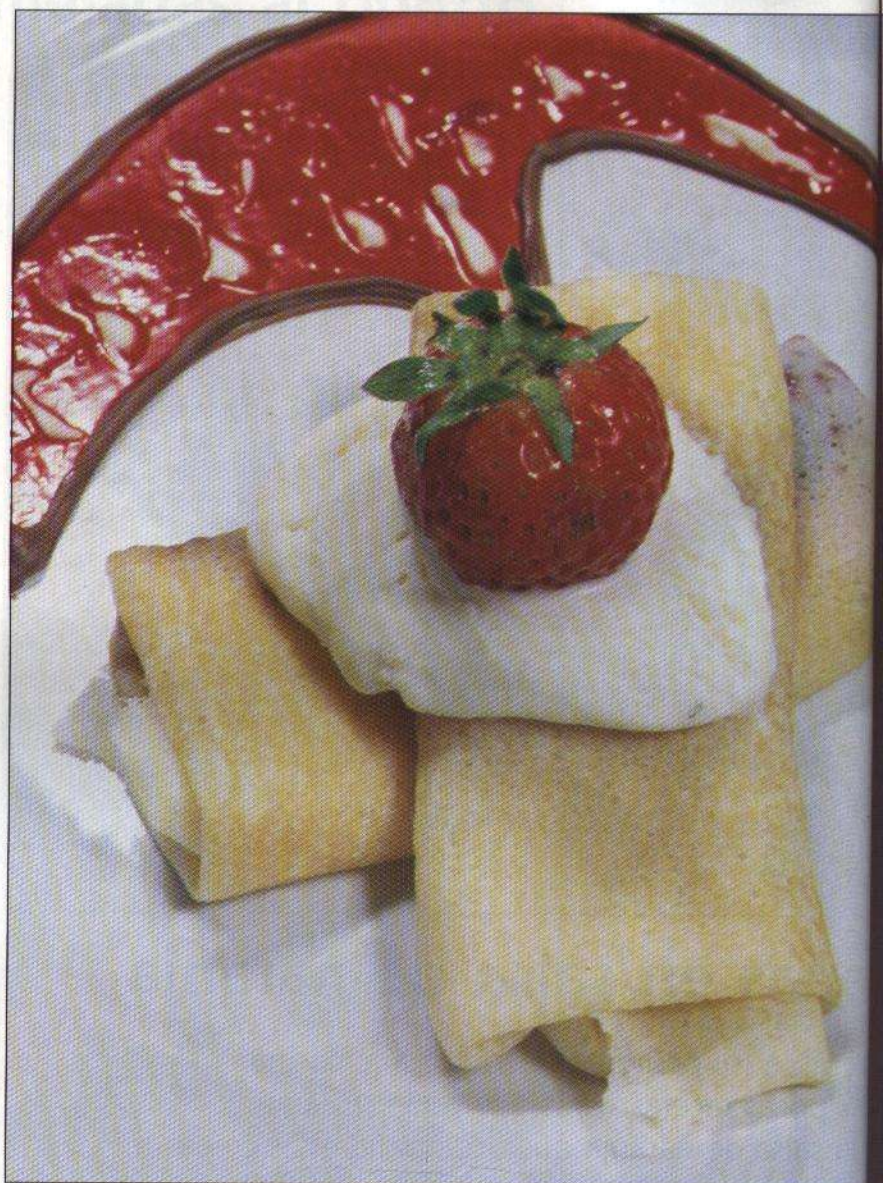
## Salsa de naranja

*2 yemas de huevo*
*el jugo de cuatro naranjas (aproximadamente 1 taza)*
*2 a 3 cucharadas de azúcar o al gusto*
*2 onzas de mantequilla*
*1 cucharadita de ralladura de cáscara de naranja*
*1/4 taza de licor de naranja*
*1/4 taza de brandy*
*6 cucharadas de leche*

- Caliente las yemas y la leche en baño maría.
- Deje espesar un poquito y agregue el jugo de naranja y el azúcar. Deje hervir. Agregue la mantequilla y la ralladura. Rectifique el punto de azúcar. Agregue el licor de naranja.
- Coloque el brandy caliente y flambee. Para flambear, caliente el brandy y con un fósforo, préndalo hasta que se apague solo.
- Sirva sobre las crepas.

# Palanchiken

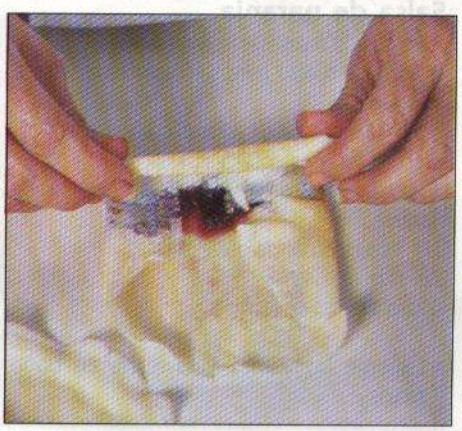
Este y los famosos plátanos maduros, eran los postres que se comían en casa prácticamente todos los dias... Se hacía con las crepas sobrantes, las cuales se tenían refrigeradas. Su sabor depende de la mermelada que usted utilice... ¡ojalá la haga en casa y con fruta fresca!

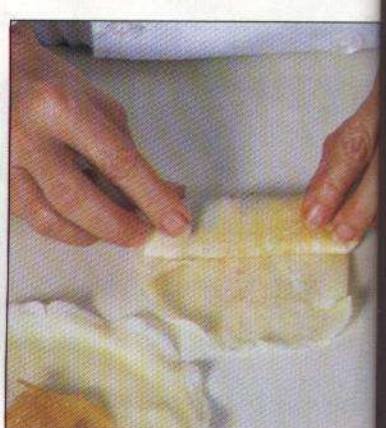


**Crepas**

*1/4 taza de leche (no usar leche descremada)*
*1/4 taza de crema dulce*
*1 huevo*
*3 cucharadas de harina (o un poquito más)*
*1 pizca de sal*
*1 pizca de azúcar*
*jalea de mora*
*jalea de albaricoque*
*crema dulce batida a chantilly o helado de crema para acompañar*

- Licue todos los ingredientes menos las jaleas. Si quedara demasiado rala la mezcla, agregue un poco de harina adicional.
- Forme crepas en la crepera o en un sartén engrasado con mantequilla extra.
- Coloque una cucharada de jalea de mora en una de las crepas. Arróllela. Coloque una cucharada de jalea de albaricoque en otra. Arróllela. Repita el proceso hasta que se terminen las crepas.
- Sírvalas acompañadas de crema chantilly o helado de crema.





# Pasta Choux

La pasta choux es muy antigua pero sigue siendo imprescindible a la hora de hacer postres. Se sirve en los restaurantes más famosos del mundo. No debe faltar en su casa, y lo mejor es que es facilísima de hacer.

# Pasta choux

*1 taza de harina*
*1 taza de agua o leche*
*1 barra de mantequilla o 1/2 taza de aceite*
*4 a 5 huevos*
*1 pizca de sal*

- Precaliente el horno en 420°F. (Es muy importante que el horno esté precalentado).
- Caliente el agua, la sal y el aceite en una olla fuerte hasta que logre un hervor parejo.
- Agregue la harina de una sola vez y revuelva en el fuego con una cuchara de madera. Cocine a fuego medio por unos minutos, hasta que la mezcla se despegue de la olla.
- Transfiera la mezcla al tazón de la batidora. Bata para que se vaya enfriando un poco.
- Vaya agregando los huevos ya batidos ligeramente, uno por uno y dejando que se mezclen bien. (Use cinco huevos solo si estos son muy pequeños.)
- Coloque la mezcla en una manga de decorar con boquillas lisas o de estrella # 6, # 7, # 8 o # 9.
- Forme las figuras en una bandeja forrada con papel mantequilla o con silpat
- Hornee 10 minutos en 420°F. Abra el horno un segundo para que escape el vapor, baje la temperatura a 350°F. y deje cocinar 10 minutos más.

## Crema pastelera

*2 tazas de leche*
*1 lata de leche condensada*
*2 cucharadas de harina*
*2 huevos*
*1 cucharadita de vainilla*
*2 onzas de mantequilla*

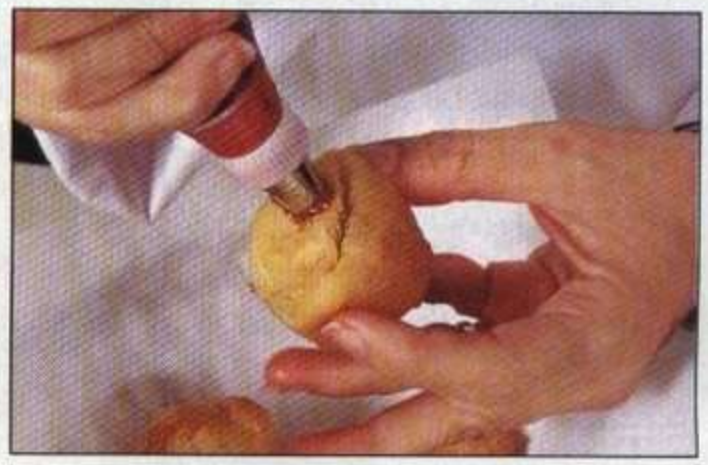
- Hierva la leche en una olla fuerte.
- Mezcle los huevos, la leche condensada y la harina. Incorpore en la leche caliente moviendo continuamente hasta que espese.
- Agregue la vainilla y la mantequilla. Retire del fuego.
- Pase por un colador a otro recipiente.
- Deje enfriar, pero coloque papel autoadherible encima para evitar que se forme una costra.

### Tip

- Puede hacer la crema pastelera de chocolate agregando 2 cucharadas de cocoa pura a la leche.
- Ver más tips en la página 18.

# Ponchcakes

(foto página opuesta)



- Fría la pasta choux por cucharadas.
- Inyecte mermelada de fresa, mora o chocolate con una boquilla # 230.
- Cierna mucha azúcar en polvo sobre los ponchcakes antes de servirlos.

# Cremitas

- Vierta la pasta choux en una manga y forme rosetas. Hornee como indica la receta de la página 17.
- Rellene con helado de crema, crema pastelera o crema chantilly.
- Cierna mucha azúcar en polvo sobre las cremitas antes de servirlas.
- Sirva sobre la siguiente salsa de chocolate.

## Salsa de chocolate

*6 cucharadas de cocoa pura*
*3 cucharadas de agua*
*1/4 taza de crema dulce*
*1/4 taza de azúcar*
*2 cucharadas de licor de café*

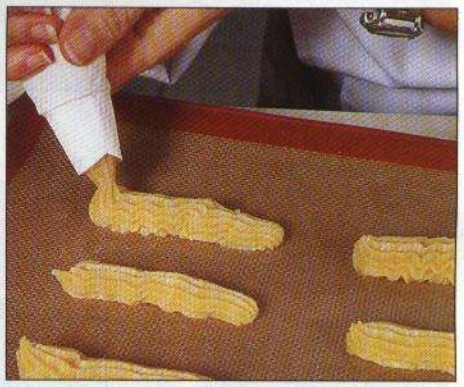
- Caliente la crema dulce, el azúcar, el agua y la cocoa a fuego medio.
- Revuelva bien.
- Retire del fuego y agregue el licor.

## Tips

- Asegúrese que el horno esté precalentado y que trabaja bien.
- No abra el horno más de lo necesario, sobre todo en los primeros 10 minutos.
- Hornee piezas del mismo tamaño juntas.
- Si la parte superior se doró muy rápidamente, esto no es garantía de que las piezas estén listas; baje la potencia del horno los siguientes 10 minutos a 350°F., o cubra con papel aluminio para evitar que se quemen.
- Siempre cierna la harina.
- Si desea una pasta más suave use leche y mantequilla, en vez de agua y aceite.
- Si va a guardar la pasta choux, colóquele plástico autoadherible al tazón para evitar que se forme una costra, la cual evita que las piezas crecieran.
- Coloque las piezas en la bandeja al menos 2 cm aparte la una de la otra.
- Trate de usar siempre la misma presión en su mano a la hora de hacer las piezas (yo siempre hago pruebas primero para q se me " afloje la mano").
- Hornee la pasta choux el día que la hace. Ya horneadas, las piezas pueden ser congeladas. Cuando desee usarlas, hornée unos 5 minutos en horno precalentado en 350°F., para que vuelvan a estar deliciosas.
- Rellene las piezas minutos antes de servir para que no se suavicen.

# Eclairs

- Coloque la pasta choux en una manga pastelera y haga los eclairs en forma alargada (como muestra la foto)
- Rellene los eclairs con crema pastelera.
- Derrita chocolate # 117 en baño maría y barnice la parte superior de los eclairs.



Andrea R.

TIENES QUE PROBARLO
NUESTRO SOUFFLÉ DE NUEZ ES TAN SORPRENDENTE Y EXQUISITO QUE TE HACE AGUA LA BOCA.
Spoon
La cuchara del sabor
MÁS DE 250 PRODUCTOS
Consulte nuestro servicio a domicilio
http: www.spoon.co.cr • Ofics. Centrales: 283-4220 • Los Yoses, San José Ave. Central, Pavas, Heredia, Multiplaza, Mall San Pedro, Plaza del Sol, Mall Internacional Alajuela, San José Calle Central, Plaza Mayor

# Tres leches

Este es el clásico.
Es una receta deliciosa y facilísima de hacer.

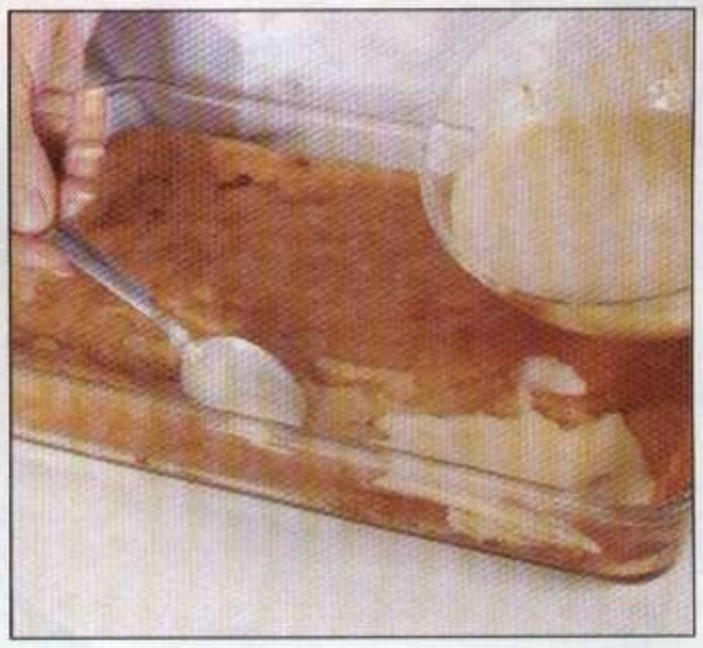
*6 huevos enteros*
*2 tazas de harina*
*2 cucharaditas de polvo de hornear*
*1 1/2 taza de azúcar*
*1 cucharadita de vainilla*

- Precaliente el horno en 350°F.
- Engrase y enharine un pirex de 3 litros.
- Cierna la harina y el polvo de hornear. Aparte.
- Bata los huevos enteros hasta que tripliquen su tamaño.
- Agregue el azúcar en forma de lluvia, luego añada la vainilla y por último la harina.
- Coloque la mezcla en el pirex. Hornee aproximadamente 30 a 40 minutos.
- Pinche con un tenedor y bañe el queque con la mezcla de las tres leches.

## Leches

*1 lata de leche evaporada*
*1 lata de leche condensada*
*1 taza de leche*
*2 yemas de huevo*

- Licue todos los ingredientes y bañe el queque en tres adiciones.
- Haga un lustre blanco y cubra el queque. Refrigere y sirva frío.



# Queque de queso

¡Sin palabras! Hace que la ocasión sea todavía más especial.

*2 tazas de galletas cremitas de vainilla molidas*
*1 barra de margarina derretida*
*6 huevos*
*1 1/3 taza de azúcar*
*2 cucharadas de jugo de limón*
*16 onzas de queso crema a temperatura ambiente*
*1 cucharada de vainilla*
*1 pizca de sal*
*ralladura de la cáscara de un limón*
*8 onzas de natilla*
*4 cucharadas de azúcar*
*1 cucharadita de vainilla*
*1 lata de albaricoques en su jugo*
*1 cucharada de gelatina sin sabor*

- Precaliente el horno en 300°F.
- Revuelva la galleta y la margarina derretida y forre un pirex de tres litros (grande). Aparte.
- Bata los huevos hasta que comiencen a verse pálidos y agregue el azúcar en forma de lluvia.
- Agregue el jugo, la ralladura, la sal, la vainilla y por último el queso previamente batido a mano.
- Hornee por 45 minutos.
- Revuelva la natilla y el azúcar, vierta la mezcla sobre el queque y vuelva a colocar al horno de 15 a 20 minutos.
- Deje enfriar a temperatura ambiente.
- Derrita la gelatina y el jugo de los albaricoques. Si desea, utilice colorante vegetal para que adquiera un color más agradable.
- Coloque los albaricoques sobre el queque decorativamente y báñelos con el jugo.
- Refrigere el postre durante ocho horas.
- Sirva con la salsa de albaricoques.

## Salsa de albaricoques

*1 taza de albaricoques secos picados y remojados en una taza de agua*
*2 cucharadas de jugo de limón*
*1/4 a 1/2 taza de azúcar*

- Cocine los albaricoques, el agua, el jugo de limón y el azúcar hasta suavizarlos. Rectifique el azúcar.
- Licue y agregue más agua hirviendo si lo necesitara (debe quedar una salsa ácida y ralita).

### Tip

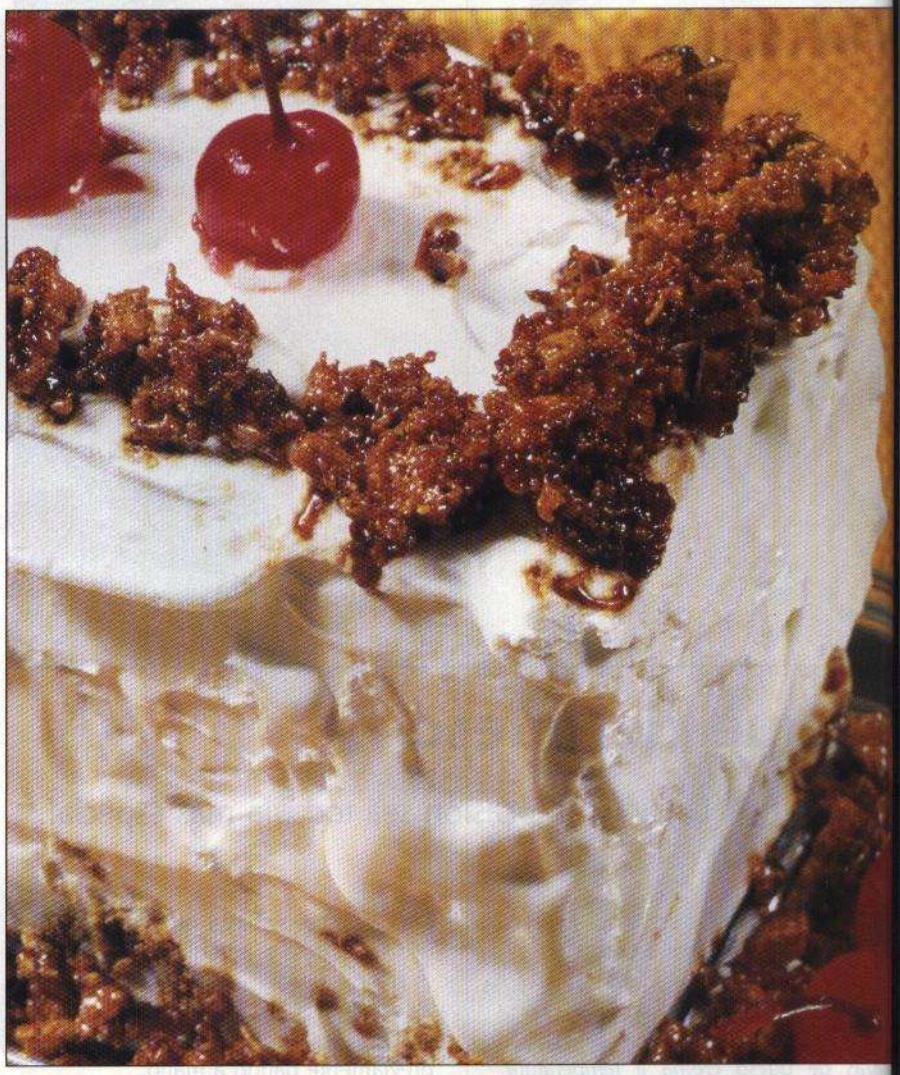
- Puede hacer el queque con tres días de anticipación y el día que necesite el postre, hace la parte del albaricoque.

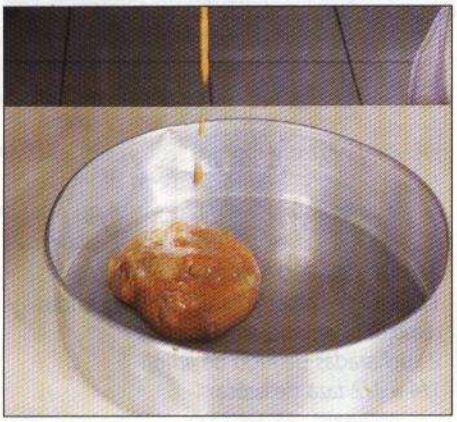
# Queque cremoso crocante

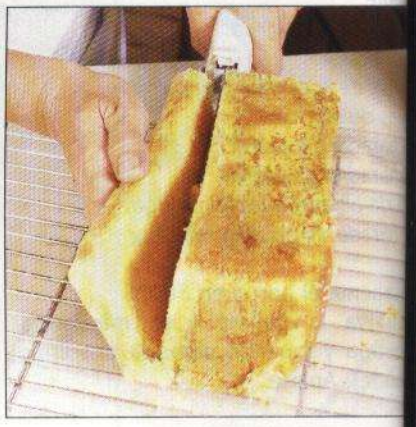
Este postre es muy singular porque hay que cortar el queque en muchas capas, pero sin duda alguna vale la pena el trabajo.

*6 huevos separados*
*1 pizca de sal*
*1 1/2 taza de azúcar (reserve 2 cucharadas)*
*1/2 taza de fécula de maíz*
*1/2 taza de jugo de naranja*
*2 cucharaditas de polvo de hornear*
*1 taza de harina*
*1 1/2 cucharadita de vainilla*

- Precaliente el horno en 300°F.. Engrase un molde de pan cuadrado y fórrelo con papel parchment (papel mantequilla). Engráselo y enharínelo.
- Mezcle la harina, la sal y la fécula de maíz. Cierna tres veces.
- Bata las yemas a velocidad media agregando el azúcar en forma de lluvia. Agregue la vainilla. Bata hasta que espese y cambie de color.







- Agregue la harina alternando con el jugo.
- Aparte. Mezcle las 2 cucharadas de azúcar y el polvo de hornear.
- Bata las claras y agregue la mezcla de azúcar y polvo de hornear.
- Incorpore la mezcla de las claras con la de la harina con movimientos suaves y envolventes. Vierta en el molde preparado y hornee por 35-45 minutos.

### Crocante

*1 1/2 taza de azúcar*
*1/2 taza de agua*
*1/2 cucharadita de bicarbonato de soda*

- Engrase una bandeja.
- Coloque el agua y azúcar al fuego en una olla fuerte. Mueva con una cuchara de madera hasta que comience a hervir.
- Mantenga la mezcla en el fuego, sin tocarlo, hasta que comience a tomar color dorado. No lo deje más tiempo porque se amarga.
- Agregue el bicarbonato. (El crocante se espumará.) Retire del fuego y vuelque sobre la bandeja preparada. Deje enfriar y maje con un mazo de cocina. Aparte.

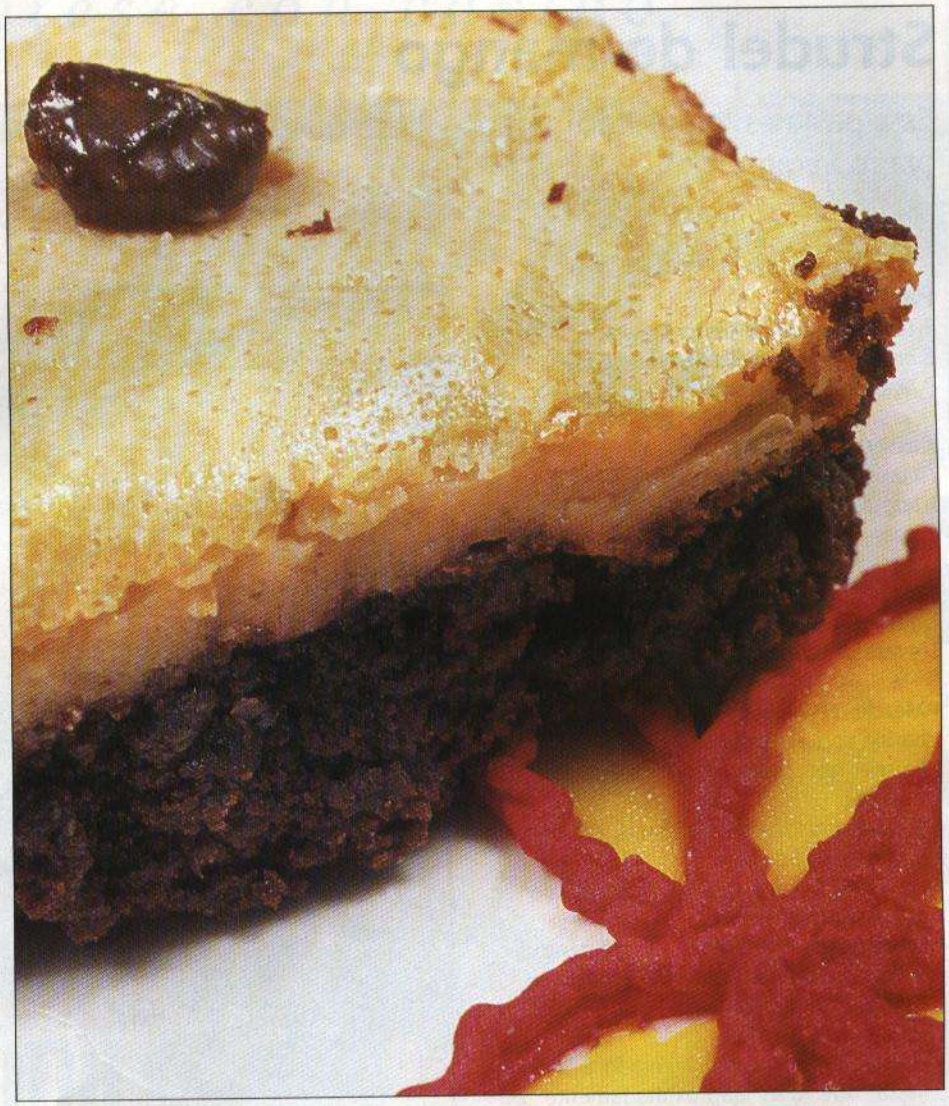
### Crema

*4 tazas de crema dulce muy fría*
*1 taza de azúcar cernida*

- Bata la crema agregando el azúcar en forma de lluvia. Refrigere.
- Corte el queque en 5 o 6 capas horizontales, ayudándose con el cuchillo eléctrico.
- Coloque una de las capas en el platón de servir, ponga crema batida y así sucesivamente con el resto de las capas.
- Decore con el resto de la crema y el crocante.

### Tip ¡muy importante!

Atención a la hora de hacer el crocante: apenas se torne amarillento el almíbar, ponga el bicarbonato porque si no, se le amarga!



# Brownies del cielo

No solo son facílísimos de hacer, sino que también son una delicia.

*1 paquete de premezcla para brownies*
*8 onzas de queso crema*
*1 lata de leche condensada*
*1 cucharada de vainilla*
*1 cucharada de fécula de maíz*
*1 onza de mantequilla suave*
*1 huevo*

- Precaliente el horno en 350°F.
- Siga las instrucciones de la premezcla de brownies y vierta la mezcla en un pirex engrasado.
- Aparte, bata el queso, la mantequilla y la fécula de maíz hasta que estén cremosos. Agregue la leche condensada, la vainilla y el huevo.
- Coloque esta mezcla sobre la de brownies y hornee por aproximadamente 35 a 40 minutos o hasta que el cuchillo salga limpio.

# Strudel de mango

Esta pasta es lo más fácil y maravilloso que les ofrezco... ¡ya lo veran!

Nacarin

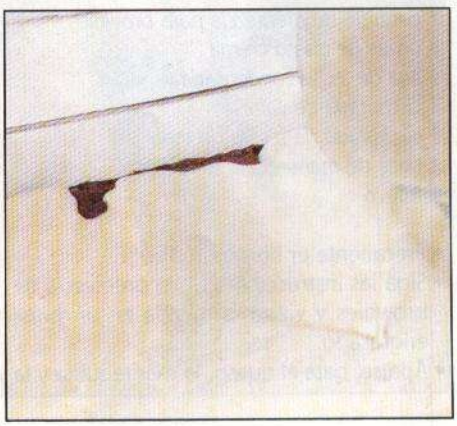
**Pasta**

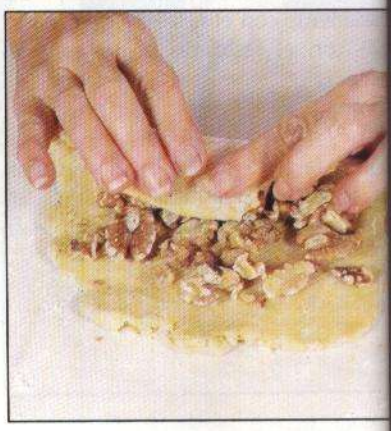
*1 taza de helado de crema suavizado*
*8 onzas de mantequilla derretida y fría*
*2 tazas de harina* **Nacarina**

**Relleno**

*1 taza de nueces tostadas y picadas fino*
*1 taza de mermelada de albaricoque*
*2 tazas de pasas*
*2 tazas de mango maduro picado en cuadritos*
*canela en polvo*
*1 a 2 cucharadas de leche*
*1/4 taza de azúcar*

- Mezcle el helado, la mantequilla y la harina con el estribo.
- Forme tres bolas. Refrigérelas por 30 minutos
- Revuelva el mango, las pasas, las nueces y la mermelada.
- Revuelva 1 cucharada de leche con el azúcar (queda espeso).
- Estire cada bola en un rectángulo. Rellénelas con la mezcla del mango.
- Barnice con la mezcla de leche y azúcar y rocíe con la canela.
- Hornee en horno precalentado a 350°F. hasta que dore (aproximadamente 20 minutos) . Deje enfriar.
- Corte tajadas en forma diagonal.
- Sirva caliente con helado de crema.





# *Recétese con cariño*

## Nacarina

### *Galletas de Maní*

*Ingredientes:*
- *1/2 taza de margarina*
- *1 taza de azúcar*
- *1 taza de azúcar moreno*
- *2 huevos enteros batidos*
- *1 taza de mantequilla de maní*
- *3 tazas de harina Nacarina*
- *1 pizca de sal*

*Preparación:*
*Batir la margarina con el azúcar hasta que esté cremosa. Agregar los huevos y la mantequilla de maní. Seguir batiendo y añadir poco a poco la harina Nacarina con la sal. Colocar la pasta de las galletas por cucharadas en bandejas enharinadas. Hornear a 325° C por aproximadamente 10-12 minutos.*

*Déle ese gustito adicional a todo lo que haga con Nacarina, la harina fina de trigo.*

# Torta borracha

En su colección no debe faltar una buena receta de torta esponjosa. Esta torta borracha la sirvo muchas veces con melocotones en almíbar y helado....¡un manjar!

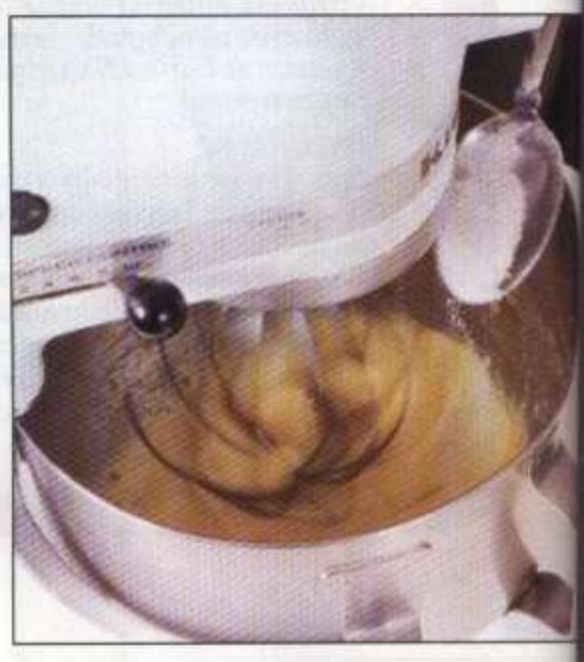
*6 huevos enteros*
*2 tazas de harina* **Nacarina**
*2 cucharaditas de polvo de hornear*
*1 1/2 taza de azúcar*
*1 cucharadita de vainilla*

- Precaliente el horno en 350°F.
- Engrase y enharine un pirex de 3 litros.
- Cierna la harina y el polvo de hornear. Aparte.
- Bata los huevos enteros hasta que tripliquen su tamaño.
- Agregue el azúcar en forma de lluvia, luego añada la vainilla y por último la harina.
- Coloque la mezcla en el pirex. Hornee aproximadamente 30 a 40 minutos.
- Pinche con un tenedor y bañe el queque con el almíbar en tres tantos.

## Almíbar

*1/2 taza de ron*
*1 1/2 taza de agua*
*3/4 taza de azúcar*
*2 astillas de canela*
*2 cáscaras de limón*

- Hierva el azúcar, el agua, la canela y las cáscaras de limón. Deje al fuego por tres minutos.
- Apague el fuego y agregue el ron.
- Vierta sobre la torta.



# Strudel de manzana superior

Me encanta hacer varios strudel y congelarlos sin hornear. Cuando viene un amigo, los saco del congelador al horno previamente precalentado y así calientitos a la mesa.

**Pasta**

*6 onzas de mantequilla*
*2 1/4 tazas de harina*
*3 cucharadas de azúcar*
*1 pizca de sal*
*2 yemas de huevo*
*5 cucharadas de natilla*

Pique los ingredientes con un estribo. Únalos en una masa manejable, sin amasar mucho. Refrigere por una hora.

**Relleno**

*4 manzanas*
*1 taza de azúcar*
*1 cucharada de canela en polvo*
*1/2 taza de nueces*
*1/2 taza de pasas*
*3 onzas de mantequilla derretida*
*1/2 taza de boronas de miga de pan*
*2 cucharadas de harina*
*2 cucharadas de jugo de limón*
*azúcar adicional*

- Precaliente el horno en 350°F.. Forre una bandeja con silpat o papel parchment (papel mantequilla).
- Pele las manzanas y pártalas en cuadros.
- Agregue el jugo, las pasas, las nueces, la canela, las boronas, la harina y el azúcar.
- Estire la pasta en un rectángulo (lo más delgada posible). Barnícela con la mantequilla derretida y coloque el relleno en las 2/3 partes del rectángulo.
- Arrolle el rectángulo bien apretado.
- Barnícelo con mantequilla derretida y rocíe con azúcar.
- Hornee en 350°F. hasta que se vea dorado.
- Sirva en tajadas y bien caliente, acompañado de crema chantilly.

¿SE LE HACE AGUA LA BOCA?
PUES TIENE TODA LA RAZÓN,
PORQUE EN NINGÚN LUGAR
VA A ENCONTRAR UN PIE
DE LIMÓN PREPARADO CON
TANTO ESMERO.
MÁS DE 250 PRODUCTOS
Spoon
La cuchara del sabor
Consulte nuestro servicio a domicilio
Home Page: www.spoon.co.cr • Oficinas Centrales: 283-4220 Los Yoses, San José Ave. Central, Pavas, Heredia, Multiplaza, Mall San Pedro, Plaza del Sol, Mall Internacional Alajuela, San José Calle Central, Plaza Mayor.

# Pastel de pecanas

Es la receta más deliciosa que hay.
La he hecho con nueces en vez de pecanas pero no es lo mismo.

## Pasta

*1 1/4 taza de harina*
*6 cucharadas de mantequilla en trocitos*
*2 cucharadas de manteca*
*1 pizca de sal*
*agua de hielo*

- Revuelva la harina y la sal.
- Pique la mantequill, la manteca y la harina con un estribo hasta formar una borona pequeña.
- Agregue agua hasta que la pasta se una muy bien.
- Estírela y colóquela en el molde de pastel.
- Refrigérela de una a dos horas.

## Relleno

*3 huevos*
*2/3 taza de azúcar*
*1 pizca de sal*
*1/3 taza de mantequilla derretida*
*1 taza de sirope de maíz Karo, oscuro.*
*1 taza de pecanas*

- Bata los huevos con un tenedor.
- Agregue el azúcar y la sal, el sirope y la mantequilla derretida.
- Agregue las pecanas y coloque el relleno sobre la pasta.
- Cubra las orillas con papel aluminio y hornee en horno precalentado a 350°F por aproximadamente 35 minutos.
- Retire el papel y hornee otros 25 minutos más.

# Sorpresa de limón

Para los amantes de lo facil,
este postre es un abrir y cerrar ¡de cajas!

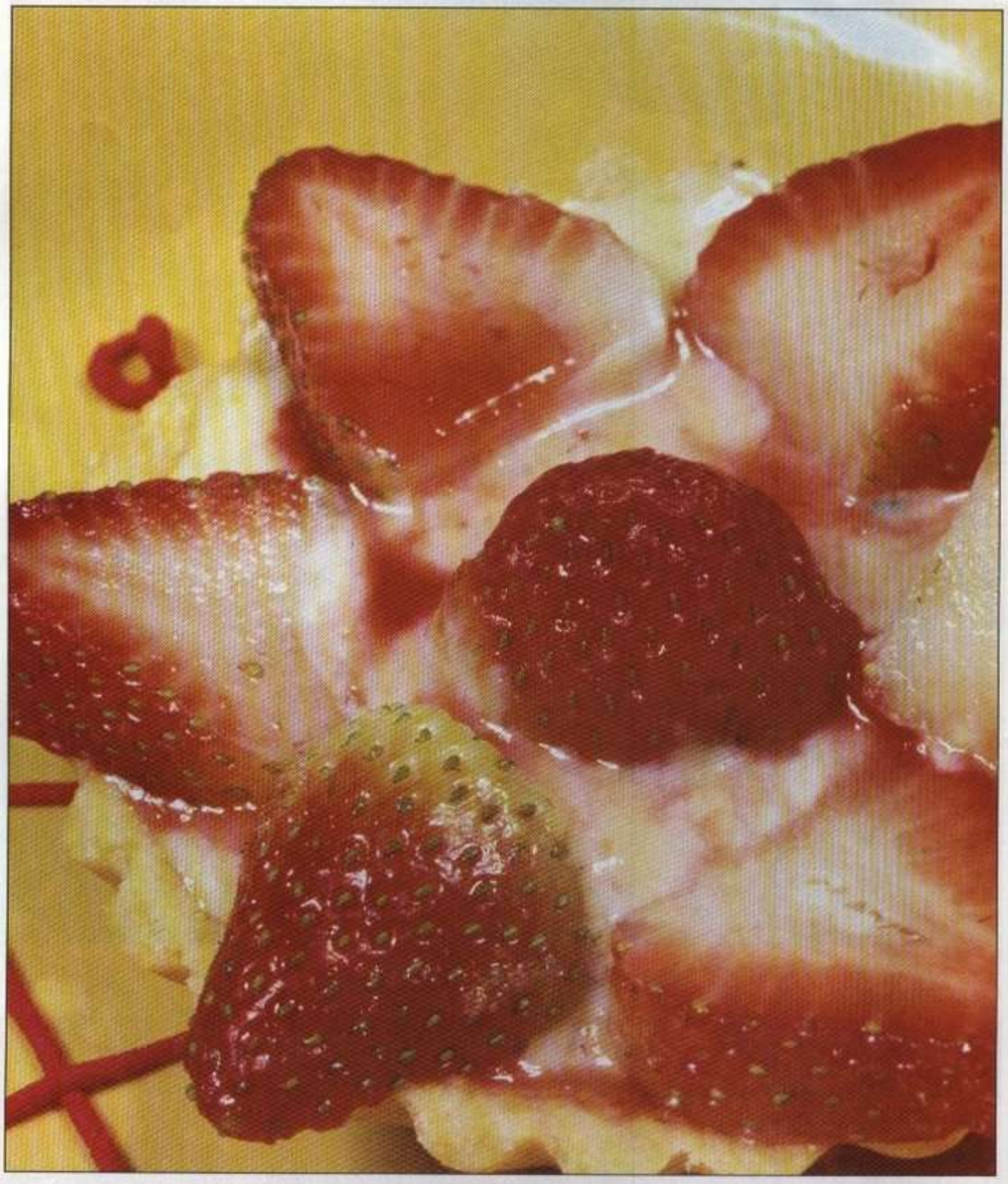
*2 cajas gelatina de limón de 3 onzas*
*1 taza de agua hirviendo*
*1/2 taza de azúcar*
*2 cucharadas de jugo de limón*
*460 gramos (aprox.) de queso crema (si lo desea liviano, ricotta)*
*300 gramos de galletas dedos de señora*
*1 taza de jugo de melocotones*
*1 caja de fresas lavadas y secas*
*ralladura de cáscara de limón*
*1 1/2 taza de crema dulce batida con 2 cucharadas de azúcar*

- Coloque los dedos de señora bañados en el jugo de melocotones en el fondo de las copas.
- Disuelva la gelatina en el agua caliente. Deje esponjar.
- Bata la gelatina, el azúcar, el queso, la ralladura y el jugo de limón.
- Reparta la mezcla en las copas.
- Decore con la crema dulce y rodajas de limón.

*Postre instantáneo*
Nestlé Choco Bolas

# Tartaletas de fresas

Puede cambiar la fruta si tiene otra en casa, pero la base es la misma. Las he hecho con kiwi, mango y frambuesas.



## Pasta

*1 1/4 taza de harina*
*1/2 cucharadita de polvo de hornear*
*1 pizca de sal*
*1/4 taza de azúcar*
*3 1/2 onzas de mantequilla*
*1 cucharadita de vainilla*
*1 cucharada de natilla*

- Engrase los moldes de tartaleta.
- Mezcle la harina, el polvo de hornear, el azúcar y la sal.
- Pique el resto de los ingredientes con el estribo y luego agregue la mezcla de la harina. Forme una pasta manejable y refrigérela por dos horas.
- Precaliente el horno en 350°F.
- Estire la pasta y forre los moldes para tartaletas ya engrasados.
- Pique la pasta con un tenedor.
- Hornee hasta que dore (aproximadamente 15 minutos)
- Enfríe las tartaletas sobre una parrilla.

## Crema

*3/4 taza de azúcar en polvo*
*2 onzas de mantequilla suave*
*1 cucharadita de vainilla*
*1 cucharadita de ron*

- Bata los ingredientes y coloque esta crema sobre las tartaletas ya frías
- Cubra la crema con el relleno

## Relleno

*2 cajas de fresas (separe unas 12 para decorar)*
*2 cucharadas de azúcar*
*1 cucharada de jugo de limón*

- Corte las fresas por la mitad y mezcle los ingredientes

## Brillo

*1 sobre de gelatina sin sabor*
*6 cucharadas de agua*
*4 cucharadas de mermelada de fresas*

- Remoje la gelatina en el agua. Deje esponjar 5 minutos.
- Caliente todos los ingredientes.
- Pase por un colador y coloque por cucharadas sobre las tartaletas.
- Decore con una fresa entera.
- Sirva con la siguiente crema

## Crema

*3/4 taza de leche condensada*
*3/4 taza de leche evaporada*
*1 cucharada de fécula de maíz*
*1 cucharada de vainilla*
*1 cucharada de mantequilla*
*1 taza de leche*
*2 yemas de huevo*
*1 pizca de sal*
*3 cucharadas de licor de Amaretto*

- Licue las yemas, las leches, la fécula de maíz y la sal.
- Cocine a fuego muy bajo y moviendo continuamente hasta que espese.
- Retire del fuego y agregue la vainilla, la mantequilla y el licor.

# Tartaletas de natilla y pasas

Me encantan y en ocasiones especiales
las sirvo junto a las de fresas, por su colorido visten la mesa
ademas que son muy diferentes.

## Pasta

*2 1/2 tazas de harina*
*2 cucharadas de azúcar*
*1 pizca de sal*
*1 barra de mantequilla picada*
*1/2 taza de manteca fría*
*1/4 taza más 2 cucharadas de leche agria*

- Mezcle la harina, la sal y el azúcar.
- Pique las grasas con un estribo hasta formar una pasta boronosa.
- Agregue la leche agria y forme una pasta manejable.
- Refrigere por dos horas.
- Precaliente el horno en 350°F.
- Estire la pasta y colóquela en los moldes.
- Púncela con un tenedor y hornéela hasta que dore.

## Relleno

*2 huevos*
*1 taza de pasas*
*1 taza de natilla*
*3/4 taza de azúcar*
*1 cucharada de harina*
*1/2 cucharadita de nuez moscada*
*1 cucharada de vainilla*
*1/2 cucharadita de canela en polvo*
*1/8 cucharadita de clavo olor*
*1 pizca de sal*

Al menos ocho horas antes:

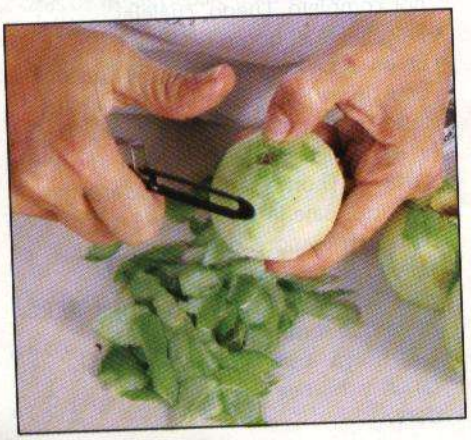
- Remoje las pasas cubriéndolas con agua por completo. Luego, cuélelas.
- Precaliente el horno en 425°F.
- En un tazon bata las yemas, la natilla, 1/2 taza de azúcar, la harina, la vainilla, la nuez moscada, el clavo, la canela, la sal y las pasas. Vierta la mezcla sobre las tartas y hornee aproximadamente 6 minutos. Baje la temperatura a 350°F. y siga horneando hasta que seque el relleno (como 15 minutos más).
- Bata las claras con el resto del azúcar hasta que forme picos.
- Distribuya este merengue sobre las tartas y hornee nuevamente hasta que dore.

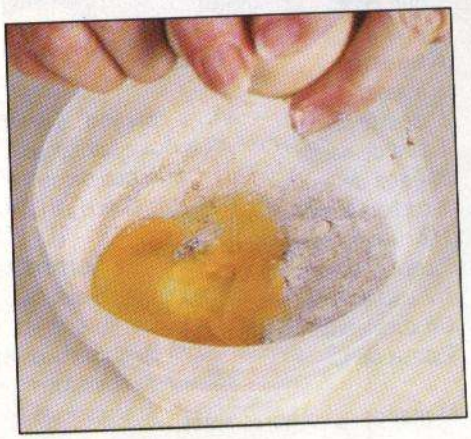
# Crunch de manzana

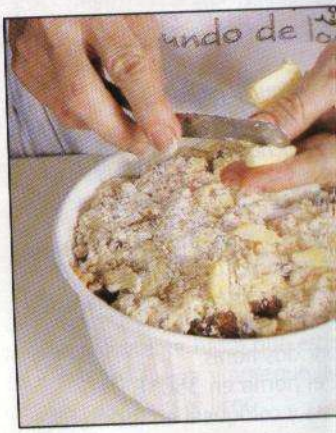
A veces le agrego albaricoque picado o, si tengo mangas verdes, también las uso.

*8 manzanas peladas y cortadas en gajos*
*1 cucharada de jugo de limón*
*1/2 taza de azúcar moreno*
*2 cucharadas de canela en polvo*
*1/4 taza de ron*
*3/4 taza de nueces tostadas y picadas*
*1/2 taza de pasas*
*1 taza de harina*
*1 taza de azúcar*
*2 cucharaditas de polvo de hornear*
*1 huevo*
*1 barra de mantequilla*

- Engrase un pirex de 2 litros (mediano) y precaliente el horno en 350°F.
- Pele y tajadee finamente las manzanas.
- Revuélvalas con el jugo de limón, el ron, el azúcar moreno, las pasas y las nueces. Colóquelas en el pirex.
- Revuelva el azúcar, la harina y el polvo de hornear.
- Aparte, bata levemente el huevo con un tenedor y agréguelo a la mezcla.
- Coloque esa borona sobre la manzana.
- Pique la mantequilla en trocitos y póngala en la parte superior.
- Hornee aproximadamente 30 minutos.
- Sirva caliente con helados de crema.







# Budín inglés

Nadie puede imaginarse que los sobrantes de pan se conviertan en tal delicia, pruébelo y me cuenta.

*2 barras de mantequilla*
*1 1/2 taza de azúcar*
*1 taza de jugo de naranja natural*
*1/3 taza de licor de naranja*
*4 huevos*
*5 tazas de pan cuadrado cortado en trozos*
*3 tazas de leche*
*1 taza de crema dulce*
*3/4 taza de pasas*
*2 cucharadas de vainilla*
*1 cucharada de ralladura de cáscara de naranja*
*1 cucharada de canela en polvo*

- Engrase un pirex de 2 litros (mediano) con mantequilla.
- Precaliente el horno en 300°F..
- Combine la leche, la crema dulce y la vainilla. Agregue el pan y las pasas y deje reposar al menos 30 minutos.
- Bata la mantequilla y el azúcar hasta que estén cremosos. Agregue los huevos uno a uno.
- Mezcle el jugo y la ralladura y agréguelos en chorrito. Una esta crema con el pan remojado y bata un poco para deshacer el resto de los trozos de pan que hayan quedado.
- Coloque en el pirex, empareje bien y decore con la canela. Hornee aproximadamente 55 minutos. Sirva con la crema.

## Crema inglesa

*3/4 taza de azúcar moreno*
*1/3 taza de glucosa*
*1/3 taza de leche*
*2 cucharaditas de vainilla*
*3 cucharadas de azúcar*
*3 cucharadas de ron*

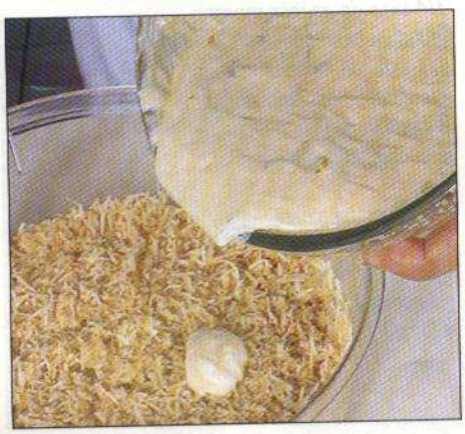
- Hierva los azúcares, la leche, la glucosa y la vainilla. Baje el fuego y deje hervir unos minutos más.
- Agregue el ron.
- Sirva a temperatura ambiente o caliente.

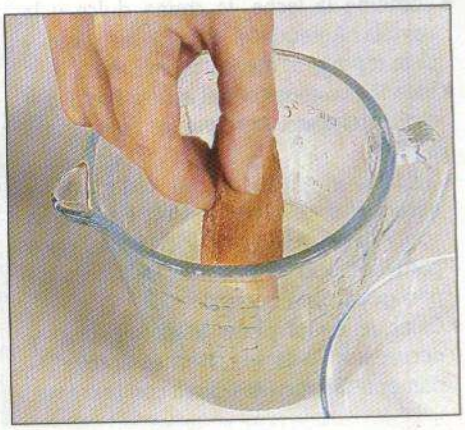
# Carlota de chocolate

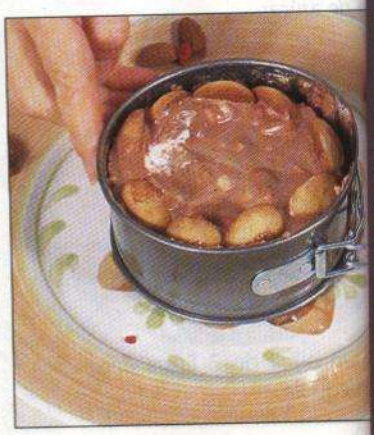
La puede hacer en un molde desarmable de 10" o hacer varias miniaturas como lo hice yo.

*1 sobre de gelatina sin sabor*
*2 cucharadas de agua*
*3 onzas de chocolate amargo*
*1/2 taza de agua*
*4 huevos separados*
*1/2 taza de azúcar*
*1 pizca de sal*
*1 cucharadita de vainilla*
*1/2 cucharadita de crémor tártaro*
*1/4 taza de azúcar*
*1 taza de crema dulce batida*
*1/2 taza de nueces tostadas y picadas*
*36 galletas dedos de señora*
*Crema dulce para decorar*

- Remoje la gelatine en las dos cucharadas de agua. Aparte.
- Derrita el chocolate en la media taza de agua, a fuego muy bajo. Revuelva con la gelatina y la vainilla. Deje enfriar.
- Bata las yemas con la 1/2 taza de azúcar y la pizca de sal hasta que estén palidas.
- Agregue suavemente la mezcla de chocolate.
- Bata las claras hasta que estén espumosas. Agregue el crémor tártaro y el resto del azúcar. Bata hasta que se formen picos.
- Revuelva las dos mezclas con la crema y las nueces en movimiento envolvente.
- Forre un molde desarmable o una copa con los dedos de señora, tanto el fondo como los lados. Vierta la mezcla y refrigere por ocho horas (mínimo).
- Desmolde y decore con más crema dulce batida y frutas.







# Cocine con Leche PINITO

Andrea

## Cajeta de nueces

### Ingredientes

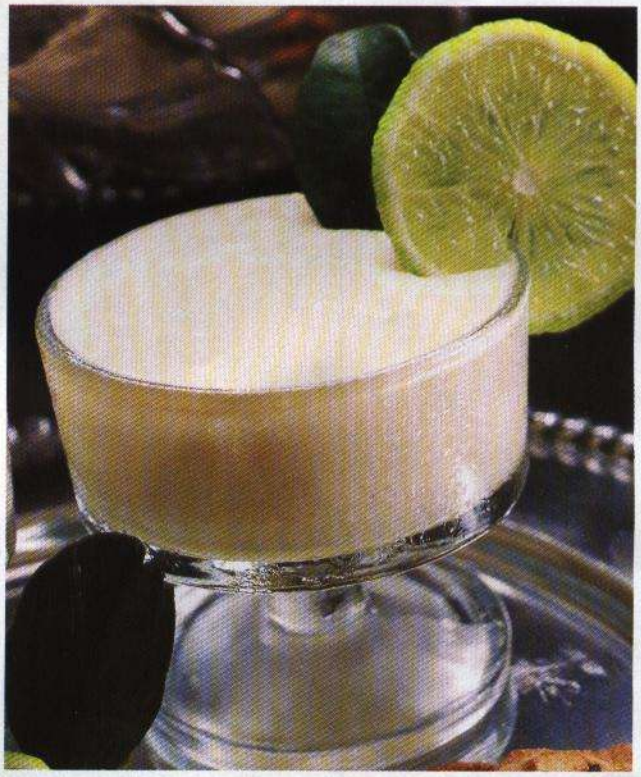
1/2 Kilo Leche en Polvo Pinito Dos Pinos
1/2 Kilo azúcar
3 yemas
3 onzas nueces picadas
3 onzas Mantequilla Dos Pinos
1/2 taza agua

### Preparación

Prepare un almíbar espeso con el azúcar y 1/2 taza de agua. Bata la mantequilla, agregue las nueces, leche Dos Pinos y las yemas, junte con el almíbar y extienda en molde engrasado. Deje enfriar.

Dos Pinos
...siempre con algo mejor.

## Sufflé de queso



### Ingredientes

1/2 litro de Leche Pinito Dos Pinos
5 cucharadas Harina
50 gr. Mantequilla Dos Pinos
5 huevos
150 gr. Queso Gouda Dos Pinos rallado
sal y pimienta

### Preparación

Hacer una Bechamel espesa con mantequilla, harina y leche Dos Pinos. Agregar sal, pimienta y queso rallado.
Separar las claras de las yemas, agregar las yemas a la Bechamel una a una. Batir las claras a nieve y agregarlas a la mezcla anterior suavemente y con movimiento envolvente. Colocar en un molde para Sufflé engrasado. Hornear en 350° por 20 minutos. Servir inmediatamente.

PINITO
LECHE ENTERA VITAMINADA

# Bombones de coco

## Ingredientes

2 cdas. mantequilla
3 tazas coco rallado
1 cdita. vainilla
1/2 taza Leche en Polvo Pinito Dos Pinos
2 1/4 de taza azúcar en polvo
3 cdas. agua

## Preparación

Derretir la mantequilla. Apartar del fuego, agregar el agua y la vainilla y mezclar. Aparte revolver el azúcar y la leche Pinito Polvo y mezclar a lo anterior. Mezclar el coco rallado y volver al fuego bajo por 10 minutos. Formar bombones y colocar sobre papel encerado. Servir en canastitas de papel.

# Pudín de ayote

## Ingredientes

1/2 taza de Leche Pinito Dos Pinos
1 taza azúcar moreno
1 barra margarina
3 tazas Harina
1 taza nueces picadas
1 cucharadita canela
1 Kilos ayote sazón cocinado y hecho puré
1 cucharadita vainilla
2 huevos
1/2 taza pasas

## Preparación

Creme la margarina y el azúcar, añada los huevos y los d
ingredientes. Vierta en un molde de chimenea engrasado y lle
microondas por 15 ó 20 minutos en High. Deje reposar y desmol

## Salsa

4 Yemas
2 Tazas Crema Dulce Dos Pinos
1 cucharadita vainilla
1/2 taza azúcar

Bata las yemas con el azúcar, lleve a fuego medio y poco a
agregue la crema dulce. Mezcle hasta que espese, pero que no h
Agregue la vainilla. Sirva caliente sobre el pudín.

Dos Pinos
...siempre con algo mejo

# Pudín de ciruelas

## Ingredientes

1 paquete pudín sabor vainilla
1 taza crema dulce Dos Pinos batida
1 taza nueces
3 claras huevo
1 cdita. jugo de limón
2 tazas de Leche Pinito Dos Pinos
1 taza ciruelas
2/3 tazas azúcar
6 cdas azúcar
6 láminas gelatina

## Preparación

Se dejan las ciruelas en agua la noche anterior, al día siguiente se cocinan en la misma agua con los 2/3 de tazas de azúcar hasta que estén suaves. Se quitan las semillas y se pican. En el almíbar que sobró, ya frío, se remoja la gelatina. Se mezcla el pudín con la leche y se lleva al fuego hasta que espese, se agrega la gelatina y se pone a enfriar. Se agregan las ciruelas y nueces.
La crema se bate con 3 cucharadas de azúcar; lo mismo que las claras y las dos mezclas se agregan a las ciruelas. Se deja en el refrigerador unas 4 horas o hasta que corte.

# Pan de maíz

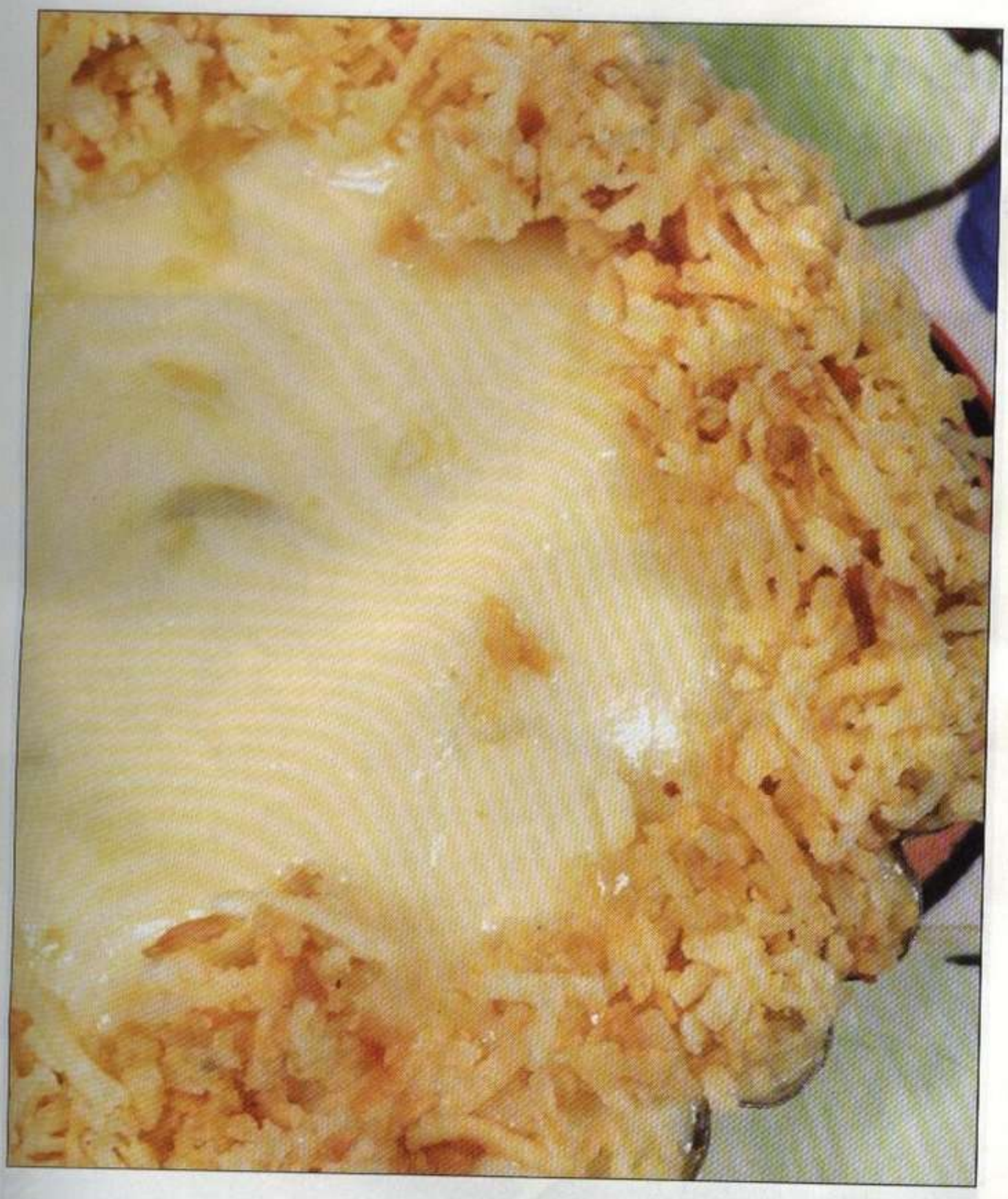
## Ingredientes

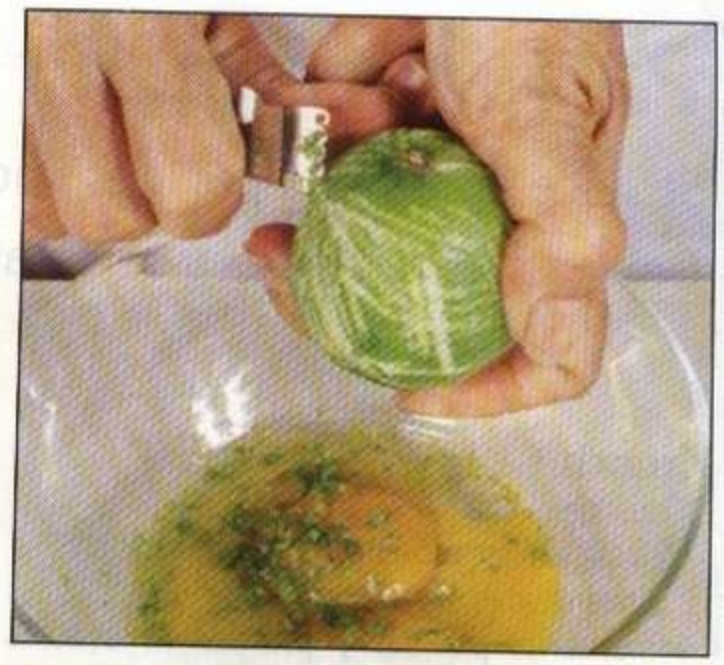
6 rebanadas tocineta
220 gr. harina de maíz
2 huevos ligeramente batidos
1/2 taza Natilla Dos Pinos
1 taza Queso Gouda Dos Pinos rallado
3 cebollas picadas finas
1 cda. polvo de hornear
1 1/2 taza de Leche Pinito Dos Pinos
1 lata de maíz licuado
1 chile verde picado
1 cdita. sal 1/4 de taza de aceite
pimienta negra
1/2 taza de harina

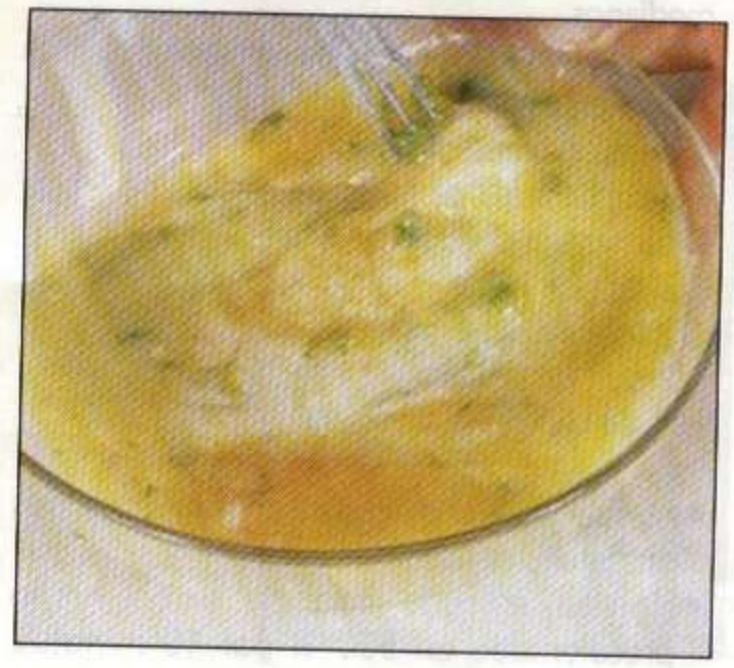
## Preparación

Freír la tocineta y las cebollas, agregar el chile y freír 2 minutos más. Mezcle harina, harina de maíz, polvo para hornear y sal. Mezcle huevos, natilla, leche Dos Pinos, aceite, maíz, queso y pimienta. Añada la mezcla de tocineta e incorpore los ingredientes secos, con movimiento envolvente. Vacíe la mezcla en un molde para pan engrasado. Hornee a 350° durante 40 minutos o hasta que dore, deje enfriar en el molde 10 minutos, antes de desmoldar.

Dos Pinos
...siempre con algo mejor.







# Pastel de limón y coco

Para los amantes del limón, un postre muy caribeño.

## Pasta

*2 onzas de margarina*
*1 1/2 taza de coco rallado*

- Precaliente el horno en 350°F.
- Derrita la margarina y viértala en un molde desarmable de 8".
- Forme la concha con el coco bien apretado forrando el fondo y los lados del molde.
- Hornee la pasta hasta que dore (aproximadamente 20 minutos). Deje enfriar.

## Relleno

*1 lata de leche condensada*
*1 cucharada de ralladura de cáscara de limón*
*1/2 taza de jugo de limón*
*gotas de colorante verde*
*3 huevos separados*
*1/4 cucharadita de crémor tártaro*
*1/4 taza de coco rallado fresco*

- Revuelva la leche, la ralladura y el jugo
- Aparte, bata las yemas muy bien. Agregue la mezcla de leche y cocine a fuego bajo revolviendo continuamente hasta que espese. Deje enfriar.
- Bata las claras con el crémor hasta que espumen.
- Una las dos mezclas con movimientos envolventes.
- Vierta la mezcla sobre la pasta preparada y refrigere por ocho horas.
- Tueste el coco fresco y úselo para decorar el pastel.

# Parfait crunchy de manzanas

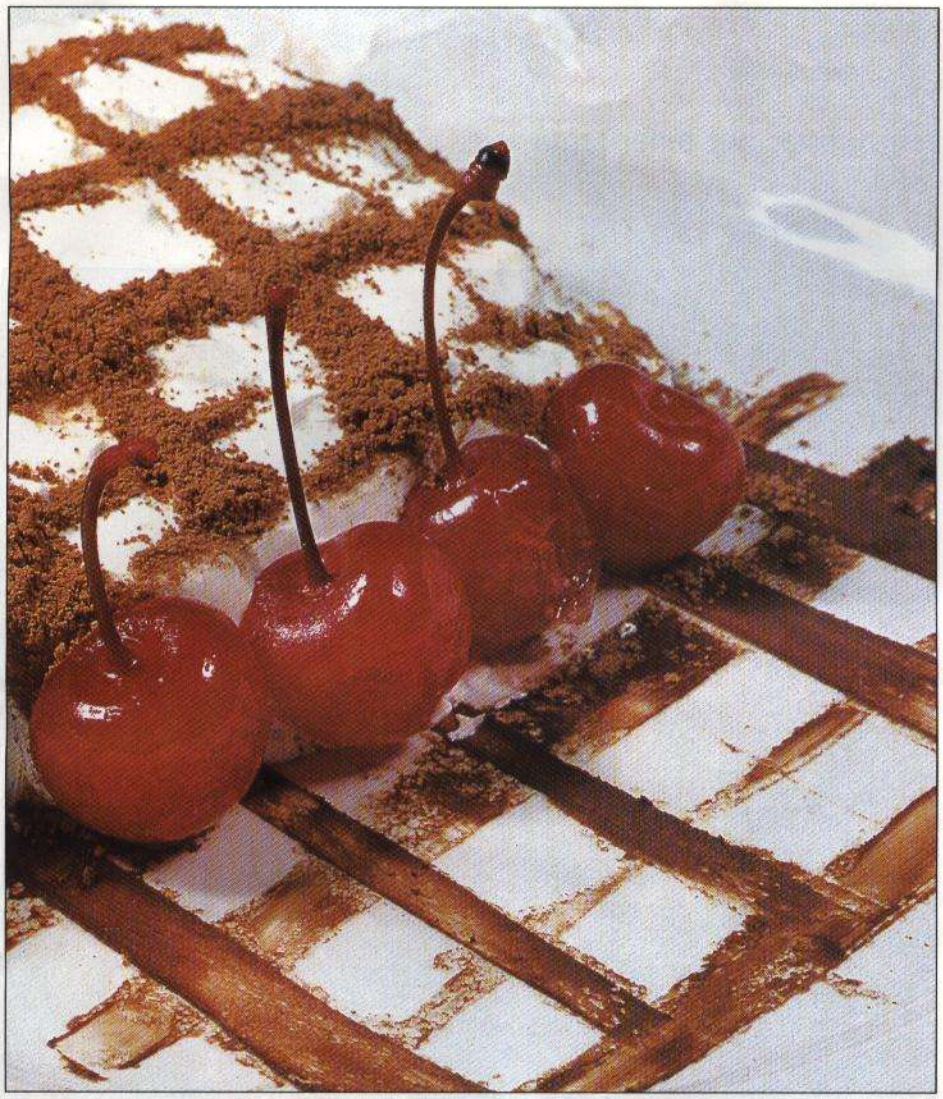
Se hace en un dos por tres, incluso puede hacerlo al último minuto.

De veras es delicioso y se ve apetitosisimo.

**Crunch**

*1 taza de avena*
*1/2 taza azúcar moreno ( con caramelo)*
*2 onzas de mantequilla derretida*
*4 manzanas peladas y picadas en cuadros medianos.*
*1/2 cucharadita de canela en polvo o una canela en astilla*
*1 onza de mantequilla*
*1/2 cucharadita de ralladura cáscara de limón*
*1 cucharada de jugo de limón*
*1/2 taza de pasas*
*1/2 taza de agua*
*1/2 taza de azúcar*
*Helado de crema o vainilla*

- Mezcle la avena, el azúcar moreno y dos onzas de mantequilla.
- Hornee en una bandeja y en horno precalentado en 350°F. por 10 minutos. Deje enfriar.
- Cocine el agua, el azúcar, la canela, el limón, la ralladura y la onza de mantequilla.
- Deje que comience a espesar y agregue las manzanas y pasas. Deje suavizar un poco (deben quedar duritas) rectifique el azúcar.
- En copas alargadas coloque una bola de helados, la manzana tibia o caliente, y luego más helados. Encima rocíe el crunch de avena. Sirva inmediatamente.



# Tiramisú

No es una receta original, pero es fácil, exquisita y nunca falla.

*7 yemas de huevo*
*24 onzas de queso mascarpone o queso crema*
*1 sobre de gelatina sin sabor*
*2 cucharadas de agua*
*3 claras de huevo*
*1 taza de crema dulce bien fría*
*1 1/4 taza de azúcar*
*2 1/2 tazas de café fuerte ya frío*
*1/2 taza de licor de café*
*1/8 taza de cocoa pura en polvo*
*1/8 taza de azúcar en polvo*
*250 gramos de dedos de señora*

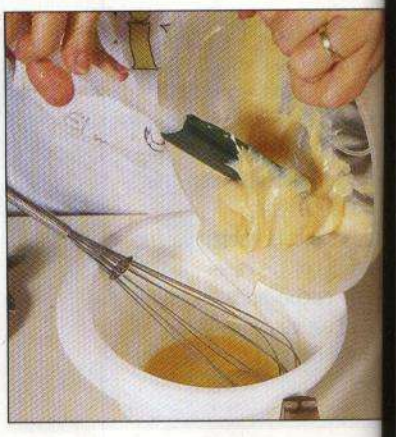
- Remoje la gelatina en el agua. Deje que esponje.
- Caliente hasta derretirla.
- Bata las claras de huevo con 1/4 taza de azúcar hasta que forme picos. Agregue la gelatina.
- Bata la crema dulce hasta que forme picos y refrigere.
- Bata el queso crema a mano y aparte.
- Bata las yemas con la taza de azúcar hasta que cambie de color (aproximadamente 10 minutos).
- Mezcle el café y el licor.
- Bañe los dedos de señora con esa mezcla y colóquelos en un pirex formando una capa.
- A mano, mezcle el queso, las claras, la crema dulce y la mezcla de yemas.
- Coloque sobre la capa de dedos de señora.
- Mezcle la cocoa y el azúcar en polvo.
- Cierna sobre el tiramisú en un colador.
- Refrigere por ocho horas.

# Turrón de leche

Las cajetas no deben faltar en la mesa, esta, por tener tanta nuez y almendra, es una verdadera delicia.

*2 latas de leche condensada*
*3 yemas de huevo*
*1/2 taza de galletas cremitas de vainilla molidas*
*1 taza de nueces tostadas y molidas*
*2 tazas de almendras molidas*

- Cocine la leche condensada a fuego medio hasta que espese. Cuide que no se queme, revolviéndola continuamente. Puede hacer este paso al microondas en potencia media, revolviendo cada minuto.
- Bata las yemas y revuélvalas con el resto de los ingredientes.
- Con mucho cuidado, y tratando de revolver vigorosamente para que el huevo no se corte, revuelva con la leche.
- Cocine nuevamente hasta que espese.
- Coloque en el molde previamente engrasado y deje enfriar en la refrigeradora.
- Sirva con nueces crocantes.



# Turrón de chocolate Gabriela

Este postre se lo dedico a todos los adictos al chocolate como yo, es para morirse...

*3 huevos*
*1 taza de azúcar*
*6 onzas de margarina*
*1 taza de cocoa pura*
*1 taza de nueces tostadas y picadas*
*1 taza de pasas*
*1 taza de galletas en trocitos*
*Helado de su sabor preferido.*

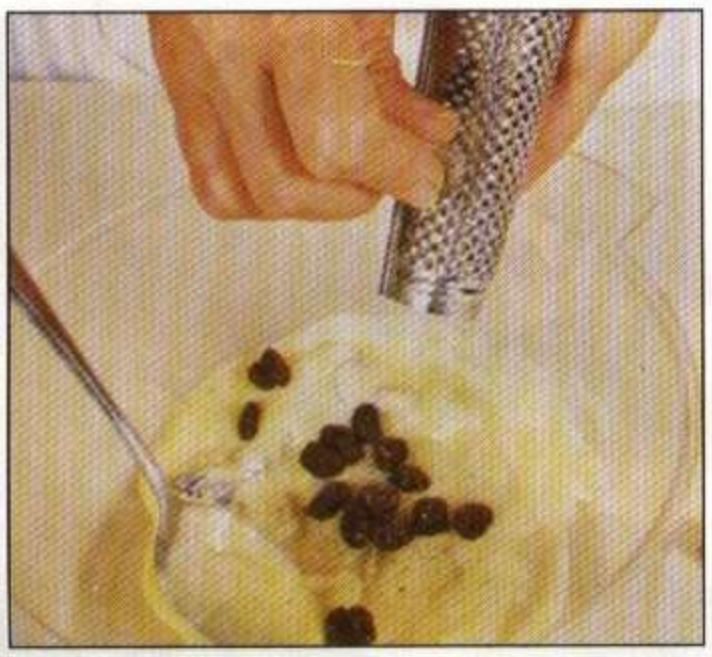
- Derrita el chocolate con la margarina en baño maría. Déjelo enfriar.
- Bata los huevos y el azúcar hasta que la mezcla se blanquee.
- Revuelva todos los ingredientes suavemente (menos los helados).
- Forre moldes miniatura con plástico autoadherible.
- Coloque una capa de turrón, una de helado, turrón...y así sucesivamente.
- Congele por ocho horas. Sirva en tajadas.

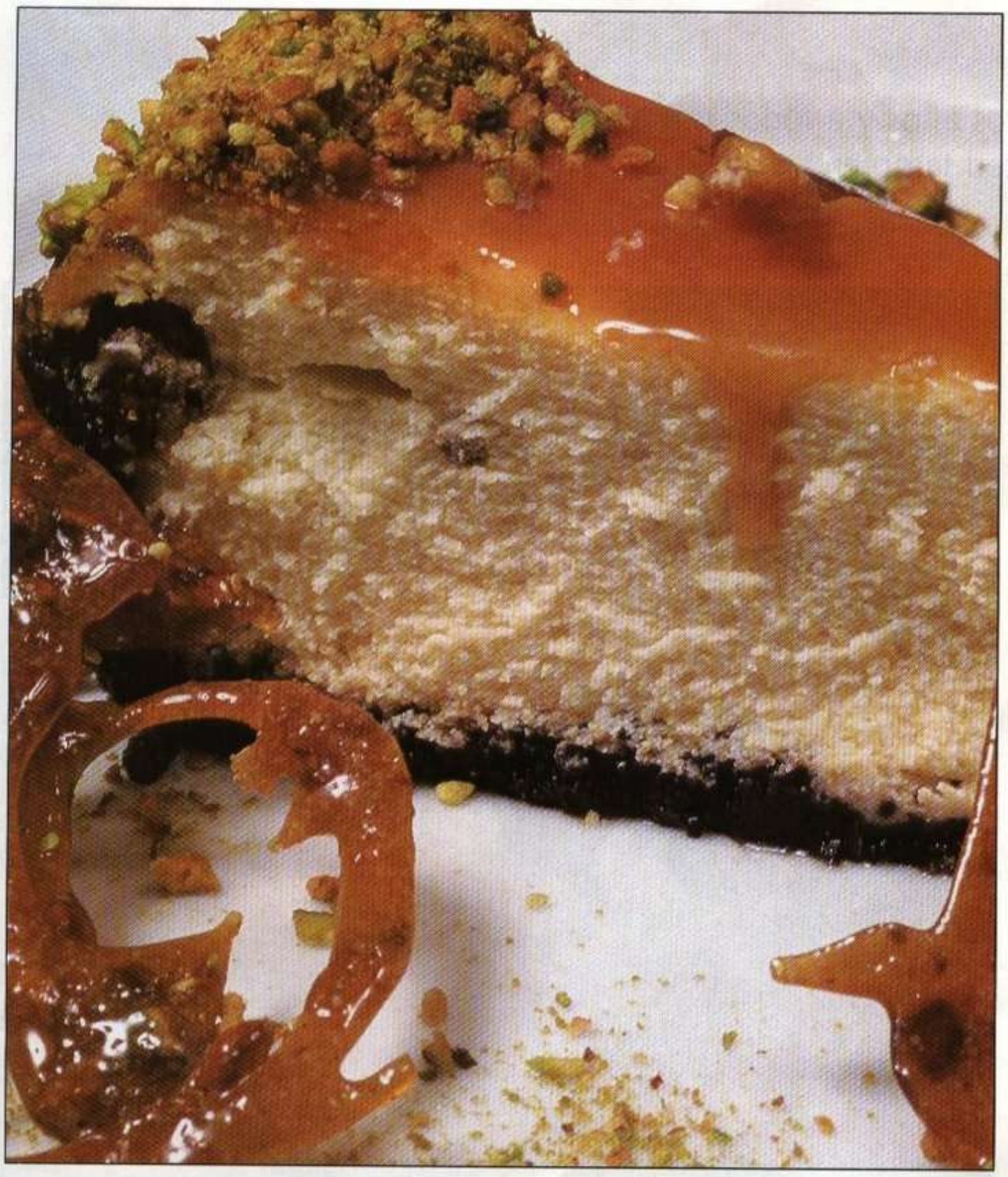
# Postre de manzana y albaricoque

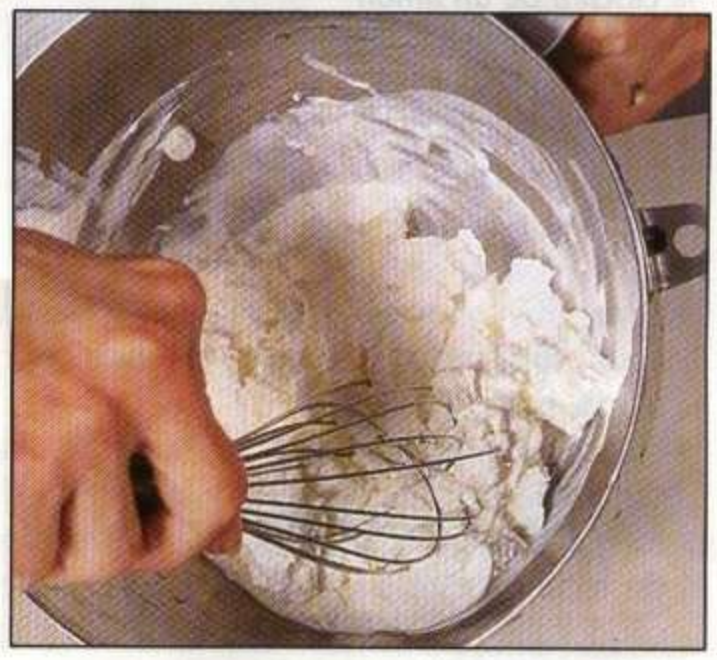
Soy amante de la manzana en los postres...
Este en especial ¡es espectacular!

*2 1/4 tazas de harina*
*2 tazas de azúcar moreno*
*1 barra de mantequilla derretida y fría*
*1 1/2 taza de nueces tostadas y picadas*
*4 manzanas peladas y tajadeadas*
*1/2 taza de albaricoques picados fino*
*1/2 taza de pasas*
*1 cucharada de vainilla*
*1 cucharadita de polvo de hornear*
*1 1/4 taza de natilla*
*1 cucharadita de canela en polvo*
*1/2 cucharadita de nuez moscada*
*2 huevos*
*1/2 taza de almendras en tajadas*

- Precaliente el horno en 350°F.. Engrase un pirex mediano con mantequilla.
- Mezcle la harina, las nueces, el azúcar y la mantequilla.
- Forre el pirex con dos tazas de esta mezcla.
- Bata los huevos muy bien. Añada lo que sobró de la mezcla de la harina, las manzanas y el resto de los ingredientes.
- Revuelva con la mano.
- Coloque la mezcla sobre la capa de nueces.
- Tape con papel aluminio.
- Hornee aproximadamente 30 minutos. Destape.
- Coloque las almendras tajadeadas en forma decorativa y hornee 5 minutos más o hasta que dore.







# Cheesecake de pistacho

Esta es de las mejores recetas de cheesecake que he hecho. El pistacho lo hace un platillo más exótico.

## Concha

*24 galletas Oreo (o galletas Onix)*
*1/2 taza de pistachos tostados*
*2 onzas de mantequilla derretida*

- Precaliente el horno en 350°F.
- Procese las galletas y los pistachos.
- Combínelos con la mantequilla derretida.
- Coloque la mezcla en el fondo de un molde desarmable, apretando bien y tratando de cubrir con la concha el fondo y al menos un centímetro de altura.
- Hornee en horno precalentado 15 minutos.

## Relleno

*24 onzas de queso crema*
*1 1/4 taza de azúcar*
*4 huevos*
*2 tazas de natilla*
*1/2 taza de jugo de melocotón*
*2 cucharadas de harina o tapioca*
*2 cucharadas de vainilla*
*Ralladura de cáscara de limón*

- Bata con batidor de globo el queso y la natilla con el azúcar.
- Aparte, mezcle la harina, la vainilla y el jugo y agregue a la mezcla del queso.
- Agregue los huevos uno a uno.
- Vierta sobre la concha y hornee aproximadamente 75 minutos o hasta que al introducir un cuchillo, éste salga limpio.
- Deje enfriar por completo y luego decore con el caramelo.

## Caramelo

*1 taza de azúcar*
*1/4 taza de crema dulce*
*1 taza pistacho procesado grueso para decorar*

- Cocine el azúcar y la crema dulce hasta obtener punto de caramelo. Vierta sobre el queque y decore con pistachos.

# Arroz con leche

Esta receta me ha seguido muchos años y a todos mis amigos les ha gustado, espero que a usted también.

*1 taza de arroz*
*1 1/2 taza de agua hirviendo*
*4 tazas de leche*
*1 lata de leche condensada*
*2 cucharadas de coco rallado*
*la cáscara de un limón*
*1 cucharada de vainilla*
*1 yema de huevo*
*1 clara de huevo*
*1/2 taza de pasas*
*1 canela en astilla*

- Lave muy bien el arroz. Póngalo en el agua hirviendo y déjelo reventar por media hora. Cuélelo.
- Coloque el arroz, el coco, la leche, la canela, la cáscara de limón y la vainilla al fuego. Cuando el arroz se haya entrapado de leche y esté suave, agregue la leche condensada y la yema de huevo.
- Deje cocinar un rato más.
- Bata la clara a punto de nieve y agréguela al arroz en movimiento envolvente.
- Sirva en conchas de chocolate que se hacen barnizando globos de inflar con el chocolate derretido; luego se refrigeran y cuando están fríos se revienta el globo con cuidado para no quebrar las conchas.

# Postre de melocotones

Queda más sabroso si lo hace el día anterior, o temprano en la mañana, si lo va a servir de noche.

*500 gramos de galletas dedos de señora*
*1 lata de melocotones en mitades*
*4 tazas de crema dulce muy fría*
*1/2 taza de leche*
*1 cucharadita de vainilla*
*1/4 taza de ron o guaro*
*3/4 taza de nueces tostadas y picadas*
*6 cucharadas de azúcar en polvo cernida*

- Coloque las aspas y el tazón de la batidora en el congelador por 15 minutos antes de comenzar.
- Bata 3 tazas de crema dulce con las 6 cucharadas de azúcar hasta que forme picos. Refrigere.
- Mezcle la taza de crema restante, la leche, la vainilla, el licor y el jugo de los melocotones.
- Pique los melocotones y apártelos. Reserve unos cuantos (enteros) para decorar.
- Bañe los dedos de señora en la mezcla de leche y cubra la base de un pirex de tres litros (grande).
- Vierta una tercera parte de la crema encima de las galletas.
- Cubra con los melocotones picados, bien repartidos.
- Cubra con otra capa de dedos de señora (bañados en la mezcla de leche).
- Vierta encima de las galletas la otra tercera parte de crema.
- Monte una manga de decorar con la crema restante y decore el borde. Decore con las nueces y los melocotones reservados y, si gusta, con carambolas.

# Pastel de limón imperial

Postre facil y muy rico por cierto.
Es para comer el mismo dia!

**Pasta**

*6 cucharadas de manteca*
*2 tazas de harina*
*1 pizca de sal*
*1 cucharadita de azúcar*
*agua de hielo*

- Mezcle la harina, la sal y el azúcar.
- Pique la manteca con un hasta formar una borona pequeña.
- Agregue agua de hielo y una la mezcla hasta que se forme una pasta. Por favor, no la amase mucho, solamente únala.
- Refrigere por 30 minutos.
- Precaliente el horno en 350°F.
- Estire la pasta sobre un molde de pastel. Coloque algún peso encima y hornee en 350°F. por 15 minutos. Retire el peso y siga horneando hasta que dore.
- Deje enfriar.

**Relleno**

*jugo de 2 limones grandes*
*ralladura de dos limones*
*6 huevos grandes*
*1 taza de azúcar*
*5 onzas de mantequilla cortada en trocitos*
*3 cucharadas de mermelada de naranja*

- Cocine en baño maria y a fuego medio los huevos batidos ligeramente, el azúcar y el jugo de limón. Revuelva frecuentemente y luego agregue la mantequilla.
- Apague el fuego, pero siga batiendo hasta que la mezcla espese. No deje de batir.
- Agregue la ralladura y revuelva a mano.
- Vierta la mezcla sobre el pastel y hornee aproximadamente 30 minutos. Deje enfriar
- Caliente la mermelada y viértala encima.
- Decore con tajadas finisimas de limón.

# Prestiños en salsa de albaricoque y chocolate

Vistosísimos y fáciles. Es un  postre saca apuros muyy versátil. Si tengo diferentes mermeladas, pongo varias en la mesa para que los invitados se sirvan a gusto.

*tortillas de harina*
*aceite para freir*
*azúcar en polvo*
*2 cucharadas de canela en polvo*
*2 tazas de albaricoques*
*2 tazas de azúcar*
*2 tajadas de piña fresca*
*1/4 taza de jugo de limón*
*colorante naranja*
*1 taza de salsa de chocolate comercial*
*1/2 taza de crema dulce*

- Remoje los albaricoques en dos tazas de agua por dos horas.
- Píquelos y luego cocínelos con el azúcar hasta que suavicen.
- Agregue la piña y licúela con los albaricoques y deje al fuego hasta que suavicen.
- Agregue el jugo de limón y unas gotas de colorante. Deje espesar.
- Aparte, ponga la salsa de chocolate y la crema dulce en baño maría.
- Parta las tortillas en tiras y fríalas en aceite caliente.
- Escúrralas en papel absorbente.
- Rocíeles el azúcar en polvo cernida y la canela. Aparte.
- Sirva con las dos salsas y helados.

¿Sabía usted que puede adelgazar sin eliminar el consumo de azúcar? La eliminación de un sólo alimento como el azúcar no contribuye a pérdidas importantes de peso.  La pérdida de peso es un proceso integral en el que se combinan una alimentación sana y equilibrada, ejercicio físico en forma continua y una actitud positiva.

El consumo de azúcar en forma moderada forma parte de una dieta  balanceada.

Más Vale Dulce que Amargo!

Azúcar
¡endulza tu día!
800-1-AZUCAR
(800-1-298227)

MS-A-731-2000

# Fondue de chocolate

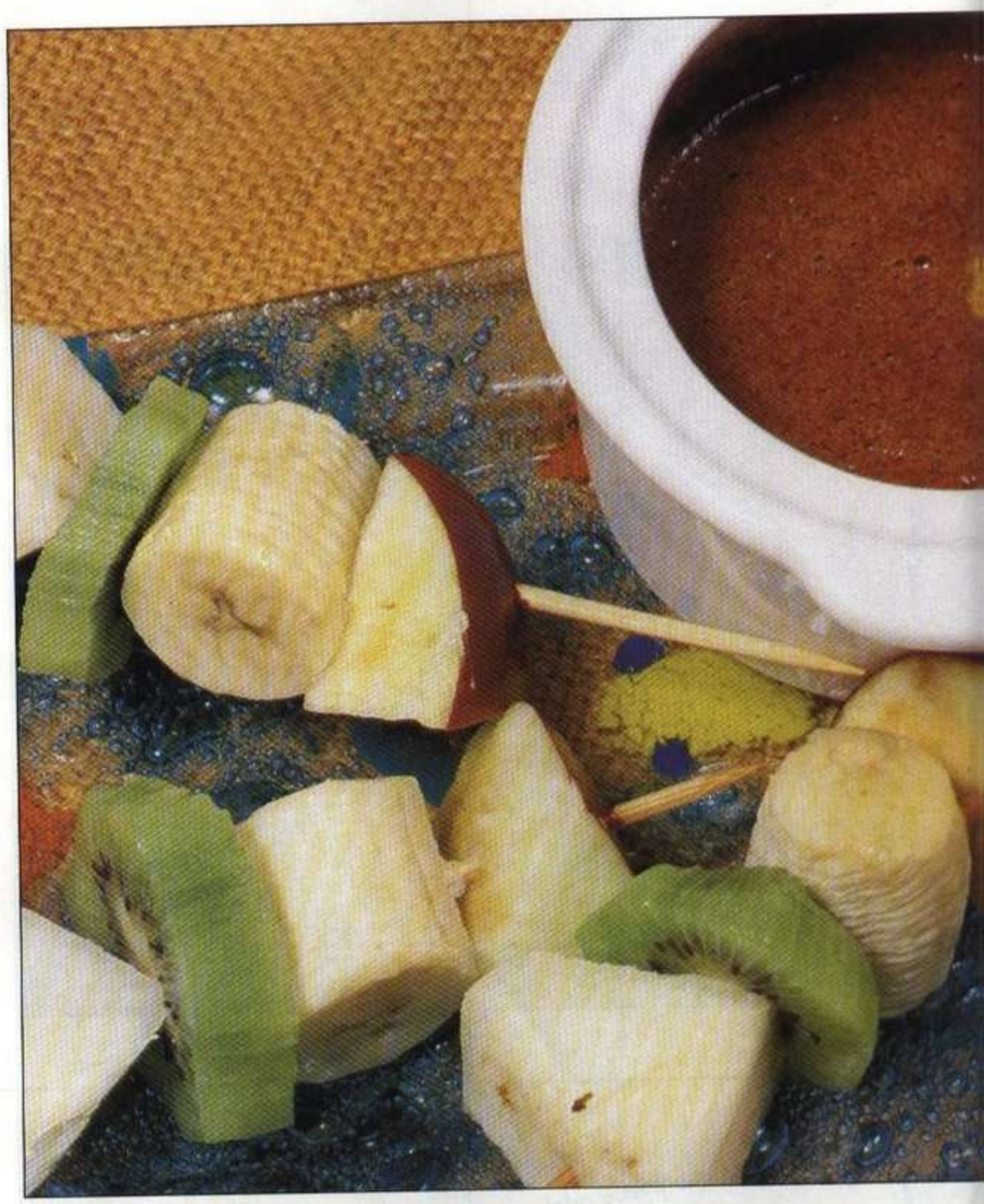
La receta es facílisima y excelente...además, si usted pone variedad de frutas, cada persona hace su postre de acuerdo a su gusto.

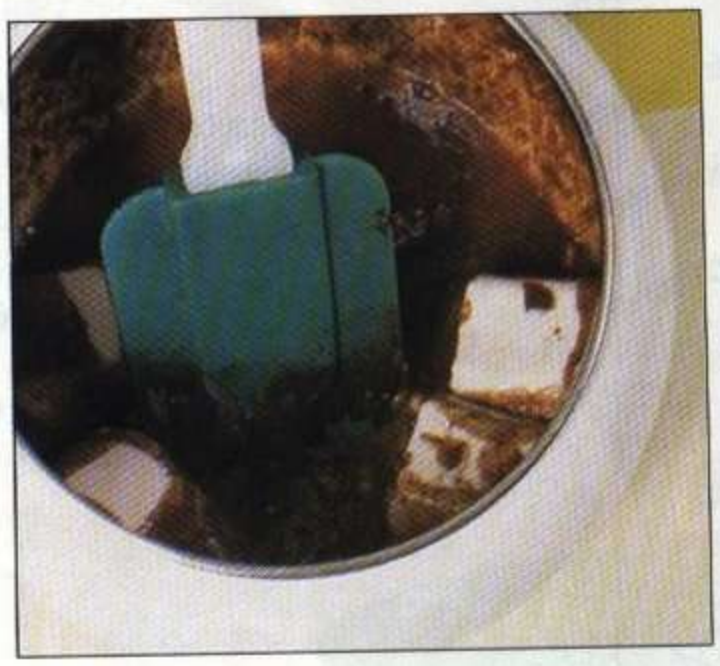
*1 lata de leche evaporada*
*1 taza de azúcar*
*1 cucharadita de vainilla*
*2 cucharadas de licor de Amaretto*
*4 cucharadas de cocoa pura*
*2 cucharadas de mantequilla*
*1 paquete de marsmelos*
*fresas*
*manzanas en trozos*
*piña en trozos*
*naranjas en cubitos*
*bananos*
*uvas*
*kiwis*

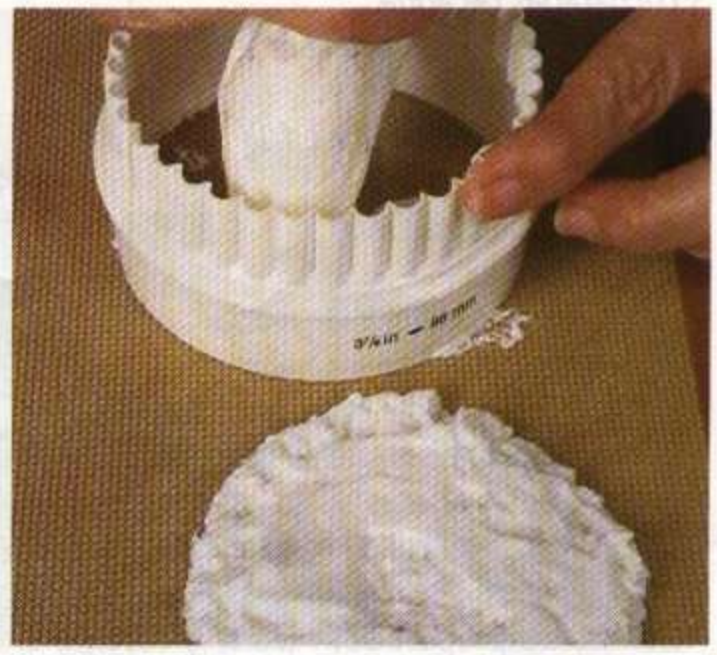
- Combine muy bien la cocoa, el licor, el azúcar, la vainilla y la mantequilla.
- Disuelva todo al fuego y agregue los marsmelos.
- Deje al fuego hasta que la mezcla espese. Mantenga caliente, incluso a la hora de servir.
- Aparte, forme pinchos con las frutas.
- Sumerja la fruta en la salsa de chocolate a la hora de servir.

**Tip**

Póngale unas gotitas de limón a los bananos y a las manzanas para que no se pongan negros.







# Pavlovas de café y caramelo

Puede hacer un solo postre o servir las pavlovas individuales. Yo las prefiero individuales porque lucen mucho.

*1/2 cucharadita de cocoa pura*
*6 claras de huevo*
*1 cucharadita de crémor tártaro*
*4 tazas de crema dulce*
*1 1/4 taza de azúcar*
*1 cucharada de café instantáneo*
*1 cucharada de gelatina sin sabor*
*1/2 taza de azúcar en polvo*
*1 taza de nueces tostadas y picadas*

## Caramelo

*2 tazas de azúcar*
*1/2 cucharadita de bicarbonato de soda*

- Engrase una bandeja de aluminio con aceite y aparte.
- Precaliente el horno en 400°F..
- Coloque el azúcar al fuego en una olla fuerte. No la mueva sino hasta que comience a tomar color caramelo. Agregue el bicarbonato, revuelva y vuelque sobre la bandeja engrasada.
- Deje enfriar el caramelo y luego quiébrelo con un bolillo.
- Disuelva el café y la gelatina en 1/4 taza de la crema. Deje que esponje. Ponga esta mezcla a calentar hasta que la gelatina se deshaga y deje enfriar.
- Forre tres bandejas con papel parchment (papel mantequilla).
- Bata las claras a velocidad media, agregue el crémor tártaro y la cocoa.
- Agregue la taza de azúcar por cucharadas y en forma de lluvia.
- Bata exactamente 8 minutos más.
- Coloque el merengue en una manga de decorar y forme círculos de igual tamaño en las bandejas, formando capas muy parejas
- Baje la potencia del horno al calor mínimo, aproximadamente 200°F.. Hornee los merengues por 30 minutos. Apague el horno y, sin abrirlo, mantenga los merengues adentro por dos horas más.
- Saque los merengues del horno, retire los papeles y coloque una de las capas en un platón de servir.
- Bata la crema dulce con el azúcar en polvo hasta que forme picos. Agregue el café en chorrito.
- Arme el postre colocando un merengue, la mezcla de crema dulce, las nueces y otra vez un merengue, etc. (hasta 3 merengues. Decore con menta y nueces.

# Mousse de chocolate y menta

Este es el postre que hice para celebrar la boda de mi hija .

Es muy decorativo, pero también delicioso.

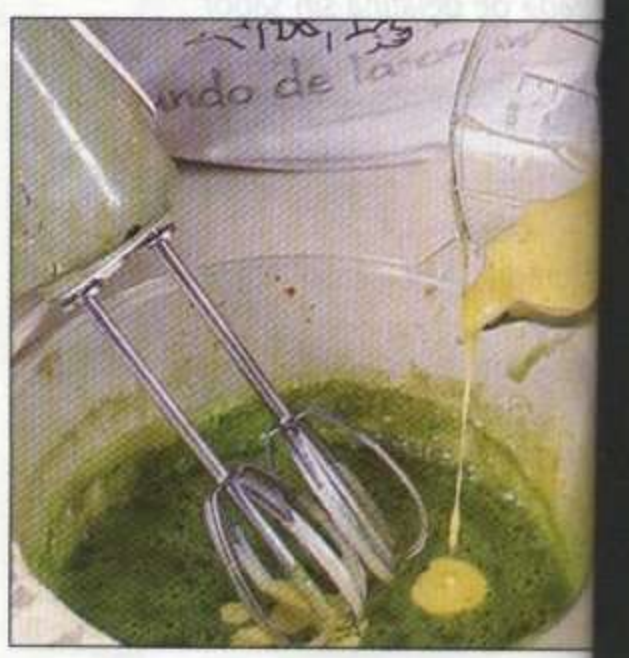
*4 yemas de huevo*
*1/4 taza de azúcar*
*1 lata de leche condensada*
*1/4 taza de licor de menta*
*1 sobre de gelatina sin sabor*
*3 cucharadas de agua*
*2 cucharadas de leche caliente*
*1/4 taza de licor Triple Sec*
*2 1/2 tazas de crema dulce fría*
*colorante verde*
*20 galletas Oreo (u Onix)*
*1/2 taza de nueces*
*2 onzas de mantequilla derretida*

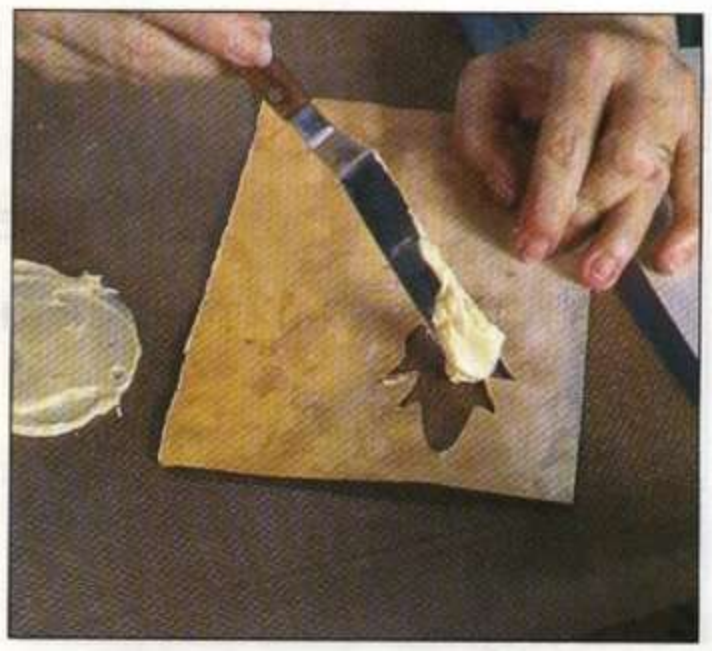
- Engrase un molde para pan. Fórrelo con plástico autoadherible y apártelo.
- Procese las galletas y las nueces. Únalas con la mantequilla formando boronas. Coloque la mitad de la mezcla en el fondo del molde preparado. Aparte y reserve el resto.
- Disuelva el café en la leche caliente. Aparte.
- Remoje la gelatina en el agua. Y luego cocínela hasta que se derrita. Agregue la leche condensada y los licores. Aparte.
- Bata las yemas con el azúcar hasta que cambien de color. Revuelva con la mezcla anterior.
- Bata la crema dulce hasta que forme picos y revuélvala con la mezcla en movimientos envolventes. Agregue unas gotas de color.
- Coloque el mousse en el molde por cucharadas. Cubra con el resto de la galleta.
- Refrigere o congele. Sirva con la siguiente salsa de chocolate.

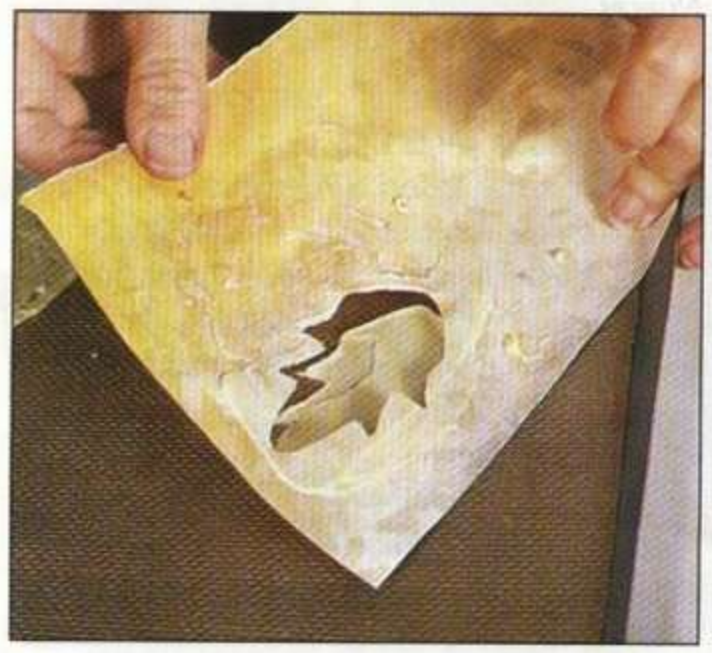
## Salsa de chocolate

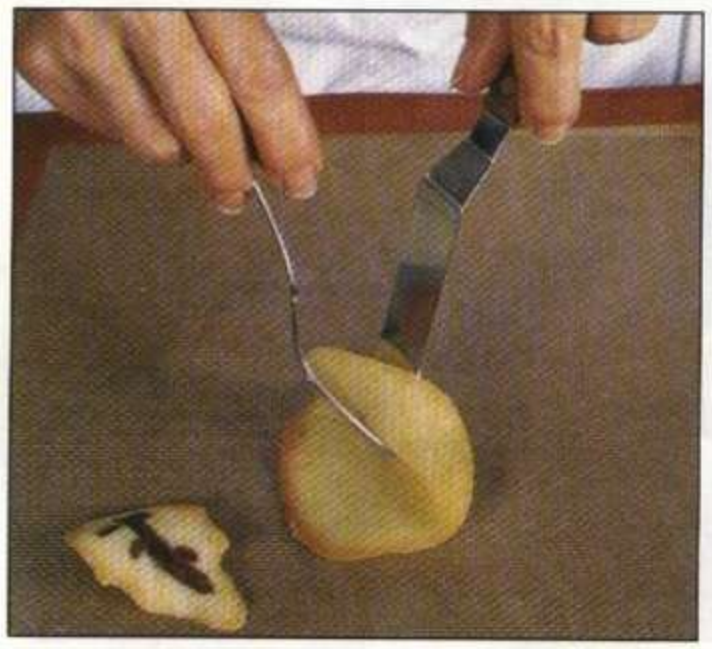
*3/4 taza de leche evaporada*
*1/2 taza de azúcar*
*1 cucharada de fécula de maíz*
*1/4 taza de café*
*1 cucharada de glucosa*
*3 cucharadas de cocoa pura*
*1 cucharadita de vainilla*
*1/2 onza de mantequilla*
*Licor de menta*

- Coloque los primeros seis ingredientes a espesar al fuego. Retire del fuego y agregue la vainilla, la mantequilla y el licor.









# Tejitas rellenas de mousse de chocolate

Este es un postre delicado y, aunque requiere un poco de tiempo el realizar las tejitas, vale la pena hacerlo. Lo hermoso es darle diferente forma a las galletas al sacarlas del horno, así la presentación de cada uno de los platos será única.

**Tejitas**

*3 onzas de mantequilla*
*2/3 taza de azúcar en polvo*
*3 claras de huevo*
*1/2 taza de harina*

**Mousse**

*1 taza de crema dulce bien fría*
*3 yemas de huevo*
*3 cucharadas de azúcar*
*4 onzas de chocolate # 117*
*Fresas y carambolas cortadas en rodajas para decorar*

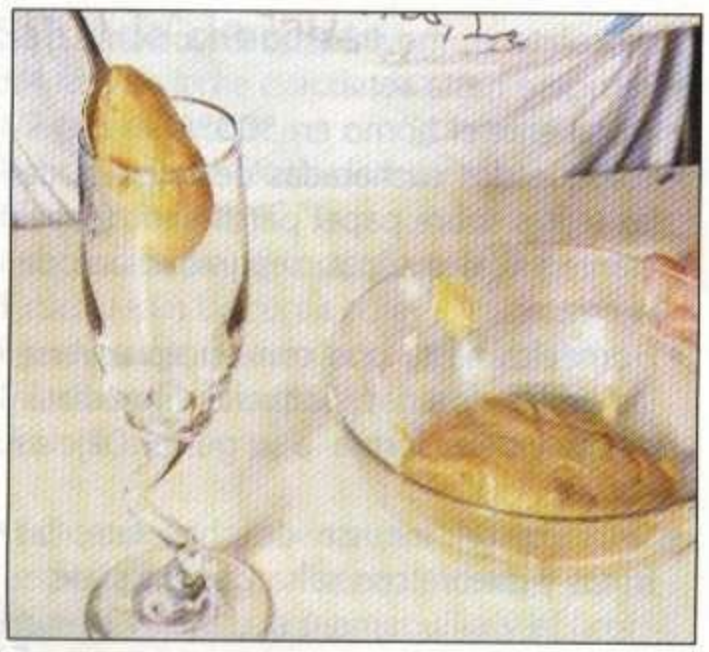
- Creme la mantequilla y el azúcar.
- Agregue las claras (la mezcla se le va a separar ). Siga batiendo y agregue la harina de golpe. Siga batiendo hasta lograr una masa homogénea.
- Tape la mezcla y refrigérela por una hora.
- Derrita el chocolate en baño maría y déjelo enfriar. Aparte.
- Bata las yemas y el azúcar hasta triplicar su volumen. Aparte.
- Bata la crema dulce hasta que se formen picos y mezcle con las yemas y el chocolate en movimiento envolvente.
- Refrigere hasta servir.
- Precaliente el horno en 300°F.
- Coloque dos cucharadas de la pasta de las tejitas sobre papel parchment (papel mantequilla) o silpat, separadas una de la otra.
- Hornéelas hasta que comiencen a verse las orillas doradas. Sáquelas inmediatamente y déles forma a su gusto. Déjelas enfriar.
- Sirva con el mousse de chocolate, las frutas y decore con salsa de chocolate.

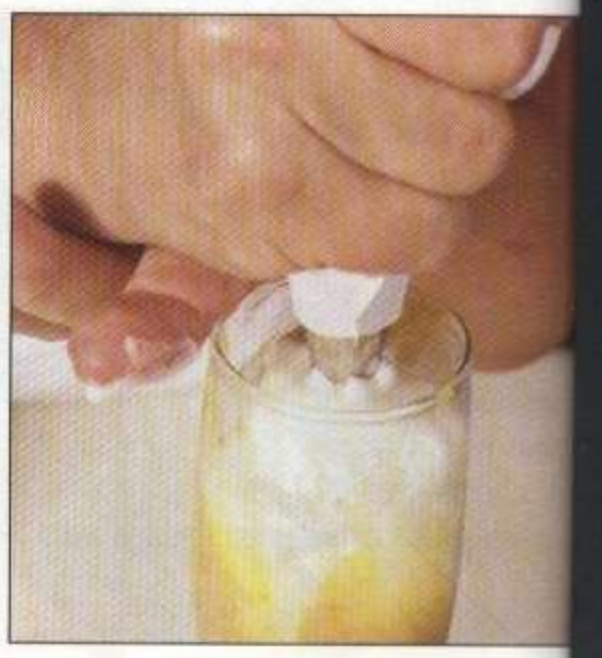
# Suspiro limeño

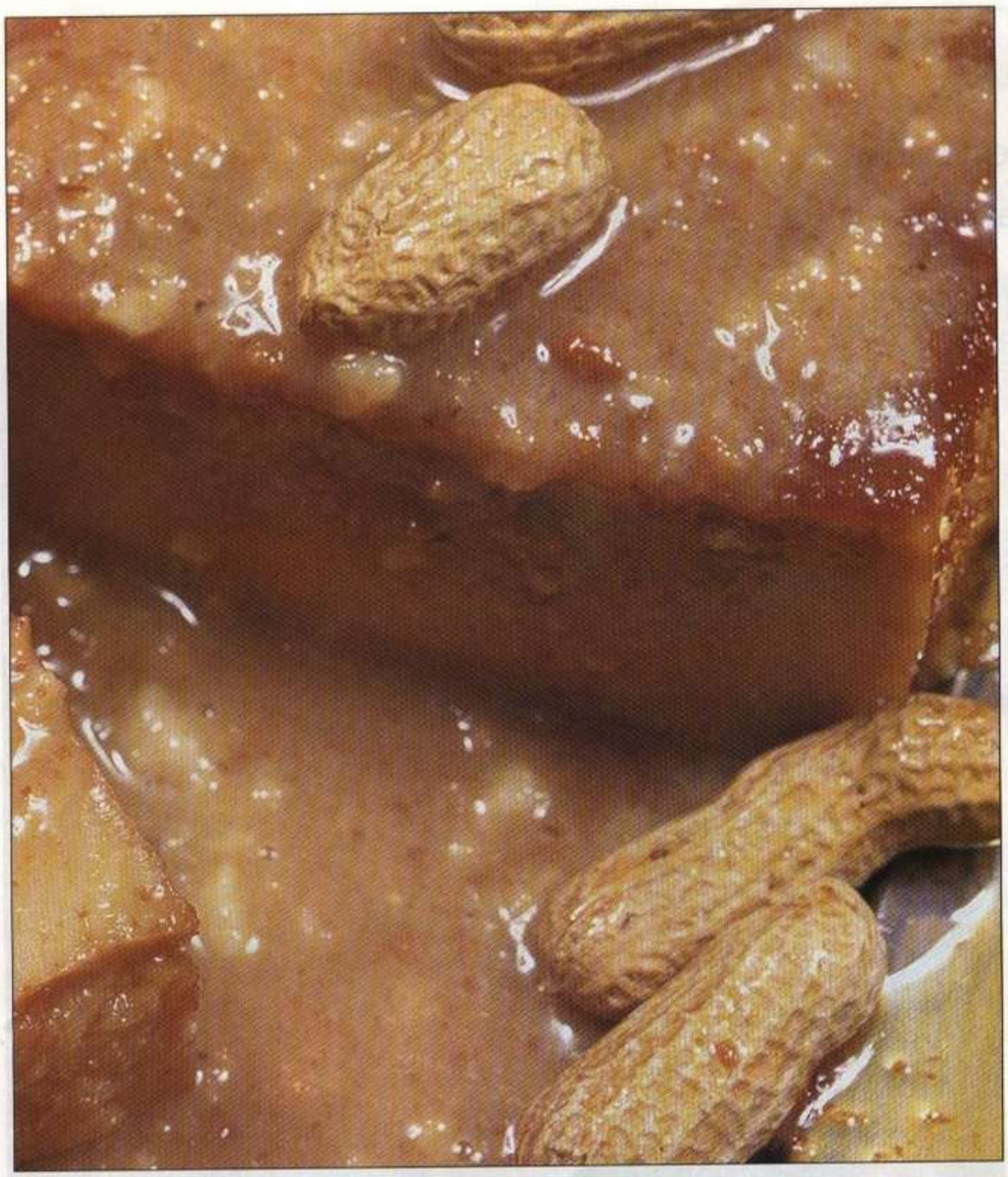
Hasta en el microondas puede espesar la mezcla de leches, pero eso sí, revuélvala constantemente y no se olvide del tiempo de reposo.

*1 lata de leche evaporada*
*1 lata de leche condensada*
*3 claras de huevo*
*1 taza de azúcar*
*1/2 taza de agua*
*Nueces*

- Cocine la leche evaporada y la condensada juntas hasta que cambien de color y se espesen. (Puede hacerlo en el microondas en potencia media.) Aparte.
- Cocine el azúcar y el agua hasta formar un punto de bola suave.
- Bata las claras a punto de nieve y deje caer el almíbar en chorrito.
- Siga batiendo.
- Coloque la leche por cucharadas en copas, ponga el merengue con manga de decorar y decore con nueces.







# Chiricaya

De Ata, mi nana, heredé muchas recetas, pero esta es la más rica de todas. Haga la chiricaya con tres días de anticipación y la salsa de maní el día que la va a consumir.

*1 lata de leche condensada*
*4 huevos*
*2 latas (usar la lata de la leche condensada como medida ) de leche corriente*
*1 cucharada de vainilla*
*1 cucharada de fécula de maíz o tapioca en polvo*
*1 taza de azúcar*
*3/4 taza de maní tostado y picado*
*1/2 taza de dulce de leche*
*1/4 taza de rompope*

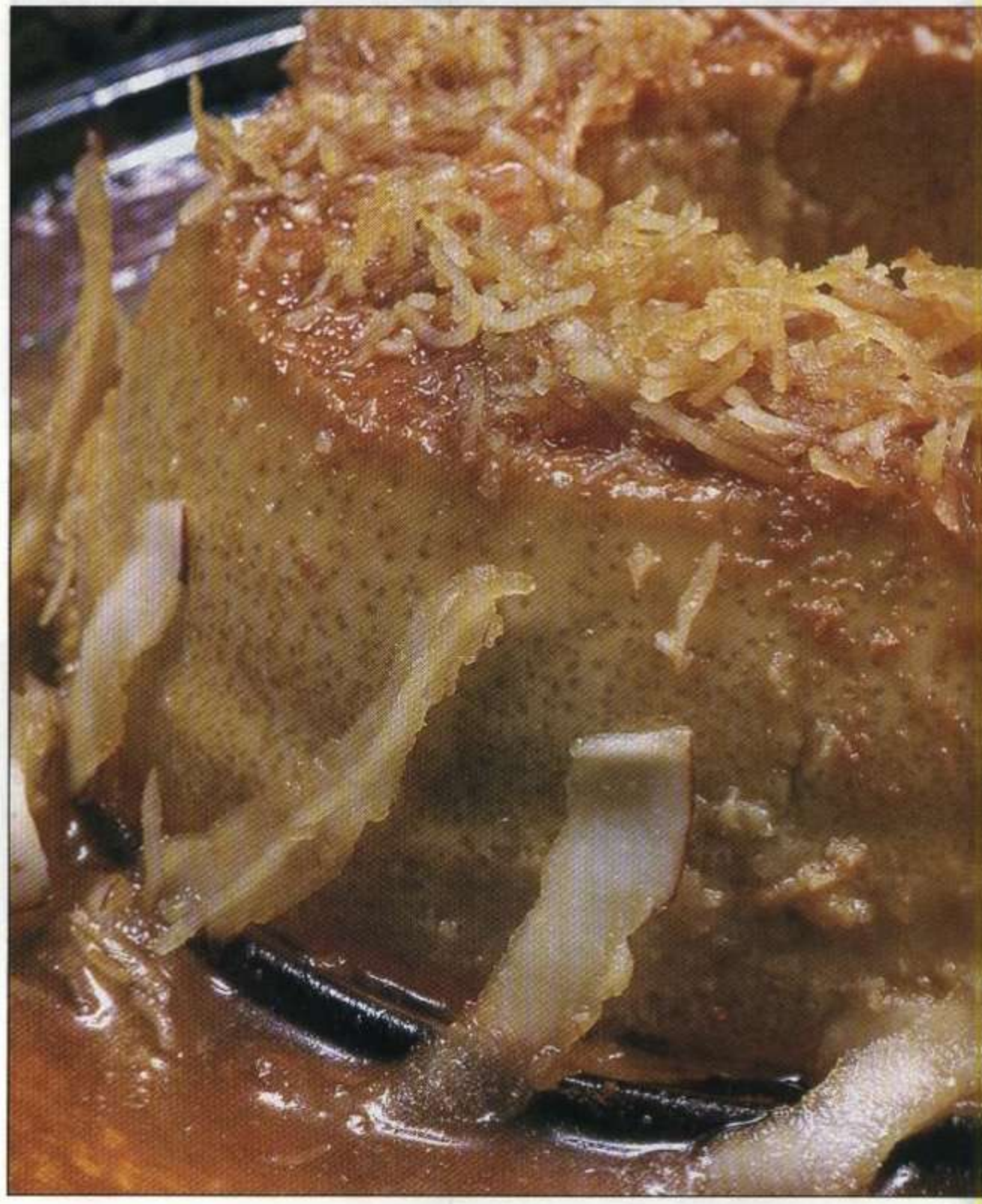
- Cocine el azúcar en un sartén hasta que comience a dorar (no lo mueva en ningún momento). Retire del fuego y agregue 1/2 taza de agua hirviendo. Coloque nuevamente al fuego en calor medio para que se derrita.
- Vierta esta mezcla en un molde para pan, esparciendo el azúcar por todo el molde. Aparte.
- Licue la leche condensada, la leche, la fécula de maíz o tapioca, los huevos y la vainilla.
- Vierta en el molde y hornee en baño maría aproximadamente 60 minutos o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio.
- Refrigere y sirva con la salsa.
- Mezcle el dulce de leche, el rompope y el maní y deje caer sobre la chiricaya antes de servir.

# Flan de coco

Lo que hace diferente a esta receta es que el coco se le agrega al caramelo. Le recomien
además, que se coma el flan cuatro días después de hecho, sabe mil veces mejor.

*1 lata de leche condensada*
*1 lata de leche evaporada*
*5 huevos grandes*
*1 cucharada de fécula de maíz o tapioca en polvo*
*1 coco rallado (aprox. 1 1/2 taza)*
*2 cucharadas de maicena*
*1 cucharada de vainilla*
*1 1/2 taza de azúcar*

- Cocine el azúcar en un sartén. Deje que comience a tomar color dorado sin moverla en ningún momento. Agregue 1/2 taza de coco rallado y 1/2 taza de agua hirviendo y cocine a fuego medio para que se disuelva el azúcar. Cuele la mezcla y guarde el coco.
- Licue los huevos, el coco, la vainilla, las leches y la fécula de maíz o tapioca.
- Vuelque el almíbar sobre un molde de chimenea engrasado previamente con mantequilla. Asegúrese que el molde quede bien cubierto.
- Licue el resto de los ingredientes.
- Viértalos sobre el molde
- Hornee en baño maría aproximadamente 1 hora en 300°F.
- Refrigere por cuatro o cinco días, bien tapado.
- Sirva con el coco reservado.



# Arrollado de chocolate

Este arrollado es especialmente bueno. Lo puede rellenar de dulce de leche, helados o la moka…de acuerdo a su gusto.

*6 huevos separados*
*1/2 cucharadita de crémor tártaro*
*1/2 taza de azúcar*
*4 cucharadas de cocoa pura*
*4 cucharadas de harina*
*1 pizca de sal*
*1 cucharadita de vainilla*
*helado de crema*
*azúcar adicional*

- Precaliente el horno en 325°F.
- Engrase y forre una bandeja de 15 1/2 por 10 1/2 " con papel parchment (papel mantequilla)
- Cierna la harina, la cocoa y la sal tres veces. Aparte.
- Bata las claras con el crémor hasta que estén espumosas. Agregue 1/4 taza de azúcar en forma de lluvia y bata hasta que se formen picos.
- Aparte, bata las yemas con el resto del azúcar hasta que estén palidas.
- Una las dos mezcla3s con movimientos envolventes y luego agregue la mezcla de harina y la vainilla.
- Coloque en la bandeja emparejando bien. Hornee de 20 a 25 minutos.
- Saque del horno e inmediatamente coloque la pasta en un limpión húmedo al que le ha rociado el azúcar adicional.
- Arrolle la pasta y déjela enfriar.
- Desenróllela, barnícela con el licor, rellénela con helado y vuelva a arrollarla.
- Decore el arrollado con el lustre de moka y las nueces y congélelo.

## Lustre de moka

*2 barras de mantequilla*
*1 taza de azúcar en polvo*
*1/2 taza de leche condensada cocinada*
*2 cucharadas de café fuerte ya frío*
*1 taza de nueces tostadas y picadas*

- Bata la mantequilla hasta que esté cremosa, agregue el azúcar y bata muy bien.
- Incorpore la leche condensada mezclada con el café en un chorrito fino.
- Si desea, incorpore las nueces con movimientos envolventes.

# Pastel de helado de moras

Si no consigue helado de mora, use uno de vainilla.

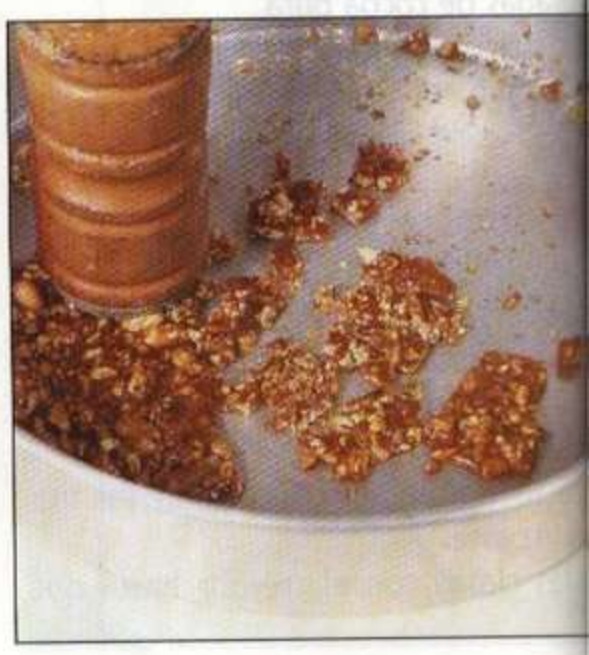
*3/4 taza de galleta molida (cremitas de vainilla)*
*1/2 taza de azúcar*
*1/2 taza de nueces tostadas y molidas*
*3 claras de huevo*
*1/2 galón de helados de moras*
*1 1/2 taza de moras lavadas y coladas*
*3/4 taza de azúcar*

- Coloque las moras al fuego con los 3/4 de taza de azúcar. Deje hervir, baje el fuego y deje a calor bajo hasta que se forme un almíbar. Deje enfriar.
- Precaliente el horno en 350°F..
- Engrase un pirex de dos litros (mediano) con mantequilla.
- Mezcle la galleta y las nueces. Aparte.
- Bata las claras de huevo con el azúcar hasta formar un merengue (10 minutos aproximadamente).
- Agregue a mano y en movimiento envolvente la mezcla de galleta.
- Coloque en el pirex, empareje y hornee aproximadamente una hora.
- Deje enfriar, suavice el helado, mézclelo con el crocante de mani y colóquelo encima de la galleta.
- Decore con las moras y congele.

## Crocante de mani

*1 taza de azúcar*
*3/4 taza agua*
*3/4 taza de maní*

- Engrase un molde con aceite y aparte.
- Combine el agua y el azúcar en una olla fuerte. Mueva hasta que el azúcar se deshaga. Luego deje de mover pero siga cocinándolo hasta que tome un color caramelo claro.
- Retire del fuego, agregue el maní y vuelque sobre el molde preparado.
- Deje enfriar y quiebre con un bolillo.



# Fiesta de café

Me encanta el café en los postres. Creo que les da un sabor especial y este postre es un manjar para los reyes.

*36 galletas dedos de señora*
*2 cucharadas de café instantáneo*
*1 taza de leche*
*1 taza de leche condensada*
*2 pintas de helado de café*
*3/4 taza de macadamia tostadas y picadas*
*1/2 taza de pasas picadas*
*1/2 taza de choco chips (pedacitos de chocolate)*
*1 taza de coco tostado en el horno previamente*
*1 taza de crema dulce batida con 2 cucharadas de azúcar y 1 cucharadita de vainilla*

- Caliente 1/4 taza de leche; añada el café y disuélvalo.
- Aparte, revuelva el resto de la leche y la leche condensada.
- Moje la mitad de los dedos en esa mezcla y colóquelos en un pirex de 3 litros (grande).
- Suavice una pinta de helado y colóquela sobre los dedos.
- Coloque la mitad de la macadamia, los choco chips, las pasas y el coco.
- Moje y coloque otra capa de dedos de señora, helado, macadamia, choco chips, pasas y coco.
- Decore con la crema dulce y congele.

# Cassatta tricolor

Trato de hacer siempre una cassatta ya que en casa somos amantes del helado.
Cuando se me quiebran o se me pegan los queques, generalmente los convierto en cassat
y así nadie se da cuenta y quedo como la gran cocinera.

*1/2 litro de cada uno: helado vainilla, café y pistacho o menta*
*1/2 taza de nueces tostadas y picadas*
*1/2 taza de galleta molida gruesa*
*1/2 taza de coco tostado*
*1/2 taza de pasas picadas con tijera*
*1 trozo de queque de vainilla o chocolate*
*3/4 taza de jalea de albaricoque*
*Ron*
*Crocante de caramelo*

## Crocante de caramelo

*1 taza de azúcar*
*3/4 taza de agua*
*3/4 taza de almendras tostadas y picadas*

- Engrase un molde con aceite y aparte.
- Combine el agua y el azúcar en una olla fuerte. Mueva hasta deshacer el azúcar. No mueva más y deje al fuego hasta que tome un color caramelo claro.
- Retire del fuego, agregue las almendras y vuelque sobre el molde preparado.
- Deje enfriar y maje con un bolillo.

## Cassata

- Coloque una capa de helados en un molde para pan forrado con papel encerado.
- Cubra los helados con el trozo de queque y báñelo muy bien con el ron.
- Unte la mermelada al queque y luego haga una capa con la mitad del crocante y el coco.
- Siga con otra capa de helados y decore con más crocante, galletas, pasas y nueces. Termine con una capa de helado. Congele 24 horas.
- Sirva con una salsa de caramelo y crema chantilly.

# Delicia de café

Un postre sencillo y exquisito para aquellos que no desean complicarse la vida.

*1 barra de mantequilla*
*1 1/4 taza de leche condensada*
*1/4 taza de agua*
*2 cucharadas de café instantáneo*
*1 cucharadita de vainilla*
*2 yemas de huevo*
*36 galletas de coco*
*1 galón de helado de crema o turrón*
*Nueces tostadas y picadas*
*1 taza de jugo de melocotón*
*1/4 taza de ron*

- En una olla y a fuego medio, derrita la mantequilla y agregue la leche, el café, el agua y las yemas. Cocine revolviendo continuamente hasta espesar.
- Aparte, revuelva el jugo y el ron y moje las galletas. Coloque una capa en un pirex de 3 litros (grande).
- Vierta suficiente helado para formar una capa. Cubra con salsa de caramelo.
- Rocíe todas las nueces y repita el proceso.
- Decore con la salsa de caramelo, nueces enteras, etc.

El Buen Sabor Tiene un Truco

Pie de Coco

Ingredientes:

| | |
|---|---|
| 3/4 | taza de azúcar. |
| 1/4 | taza de maicena. |
| 1/8 | cucharadita de sal. |
| 3 | yemas batidas. |
| 3 | tazas de leche. |
| 1 y 1/2 | cucharadas de mantequilla. |
| 1 y 1/2 | cucharaditas de **VAINOL.** |
| 1/2 | taza de coco rayado. |
| 1 | pasta de pie de 9 pulgadas. |
| 3/4 | taza de crema dulce batida. |
| 1/8 | taza azúcar en polvo. |

Preparación:

Mezcle el azúcar, la maicena y la sal en una olla. Muévalo bien con una cuchara de madera. Mezcle la leche con las yemas y añada a la mezcla de la maicena. Cocine a fuego medio moviendo constantemente hasta que espese. Saque del fuego y añada el coco, el **VAINOL** y la mantequilla. Vierta sobre la concha previamente horneada y ponga encima un papel encerado inmediatamente. Deje enfriar totalmente.
Bata la crema dulce hasta que esté cremosa, agregue el azúcar en polvo. Quite el papel encerado con una espátula y cubra el pastel con la crema dulce. Para decorarlo, dore un poco de coco rayado en el horno y espolvoree encima.

**Vainol** ahora en su nueva presentación de 240 ml.

**Es tan bueno, que siempre está en su cocina.**

Ancla®

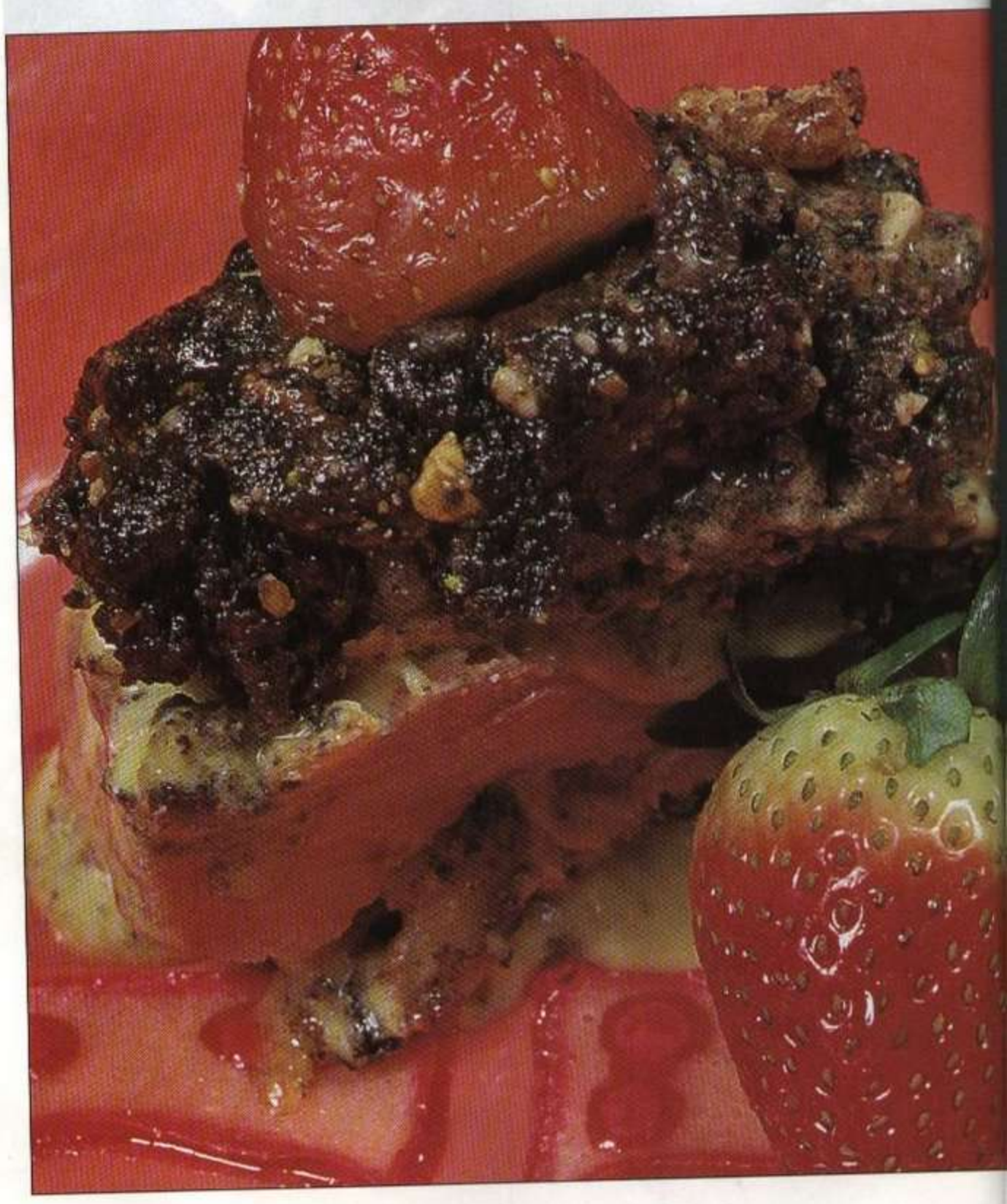
VISITE NUESTRO WEBSITE www.anclalab.com

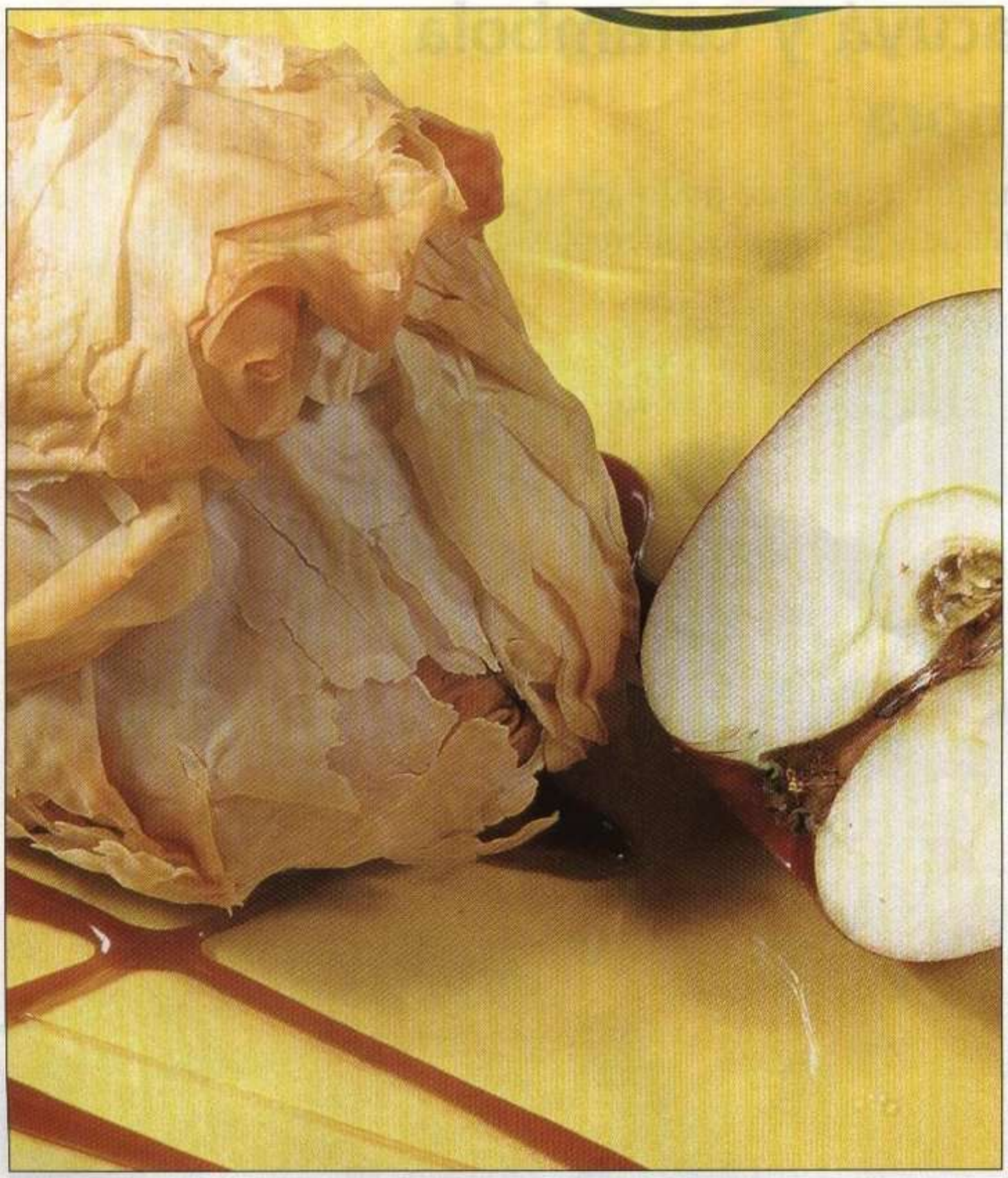
# Helado de galleta y fresas

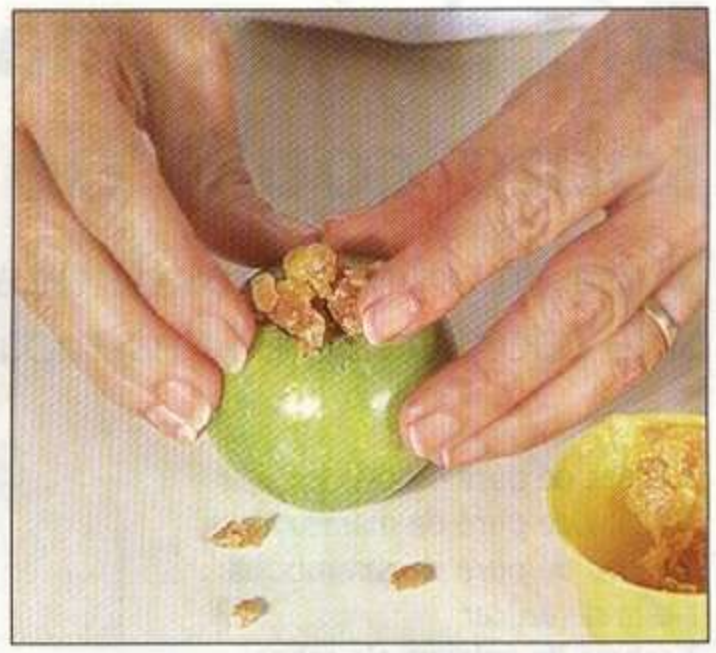
No les puedo contar la combinación de sabores tan espectaculares que tiene este postre...

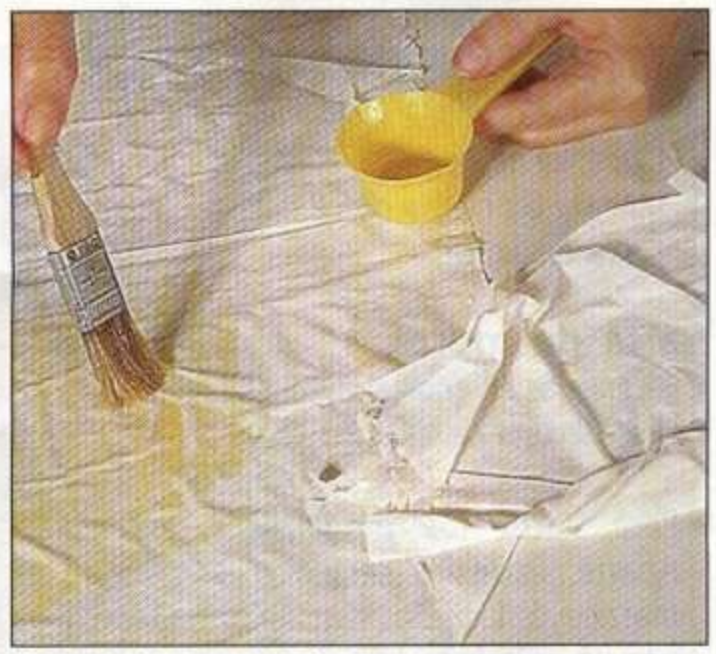
*12 a 16 galletas Oreo u Onix*
*3/4 taza de nueces tostadas*
*2 onzas de mantequilla derretida*
*1 1/2 taza de fresas (reserve algunas para decorar)*
*1 cucharadita de jugo de limón*
*2 cucharadas de ron*
*2 1/2 tazas de helados de crema suaves, teñidos de color verde limón, o helados de limón.*
*2 tazas de crema dulce bien fría*
*2/3 taza de azúcar en polvo*
*1 cucharadita de vainilla.*
*nueces para decorar*

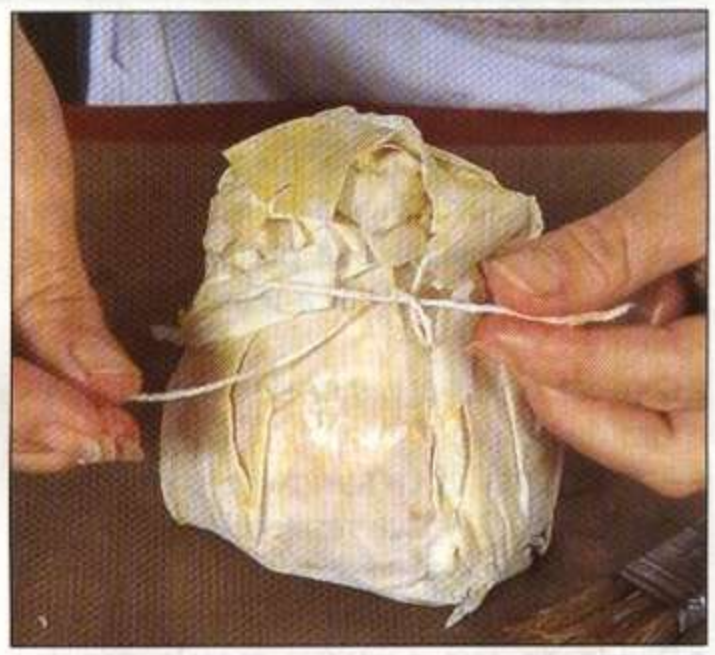
- Cocine las fresas con el limón y la leche condensada apenas a que hiervan. Retírelas del fuego y agregue el licor. Deje enfriar.
- Procese las nueces y las galletas. Agregue la mantequilla. Revuelva bien.
- Coloque la mitad de la galleta en un molde para pan engrasado y cubierto con papel autoadherible.
- Cubra con la mitad del helado, una capa de fresas y el resto del helado.
- Termine con una capa con la mitad de la galleta reservada. Congele 24 horas.
- Antes de servir, bata la crema dulce bien fría con el azúcar y la vainilla.
- Corte porciones del helado. Sirva con crema dulce y decore con fresas.











# Manzanas rellenas en pasta phyllo

*8 manzanas pequeñas*
*3/4 taza de almendras tostadas y picadas*
*2 1/2 onzas de mantequilla*
*1 taza de azúcar*
*1 huevo*
*1 1/2 cucharada de vainilla*
*2 cucharadas de ron*
*12 hojas de pasta phyllo*
*3 onzas de mantequilla derretida*

- Derrita la mantequilla. Añada las almendras, el azúcar, el huevo y la vainilla. Revuelva y aparte.
- Sáquele el centro a las manzanas sin atravesarlas por completo. Barnícelas con el ron.
- Rellénelas con la mezcla de almendras. Aparte.
- Separe 4 hojas de pasta phyllo. Barnice cada una de ellas con mantequilla derretida y colóquelas una encima de la otra.
- Pártalas a la mitad y envuelva cada manzana.
- Arrolle la pasta de cada manzana con pavilo y hornee hasta que dore. Retire el pavilo
- Sirva con salsa de caramelo.

## Salsa de caramelo

*1/3 taza de azúcar*
*3 cucharadas de agua*
*1 taza de crema dulce*
*1 cucharadita de vainilla*
*1 cucharadita de mantequilla*

- Cocine el azúcar y el agua en una olla alta. Deje que hierva y que tome el color del caramelo.
- Agregue la crema en chorrito (con cuidado porque levanta una gran espuma). Deje hervir unos 5 minutos.
- Retire del fuego y agregue la vainilla y la mantequilla.

# Trío de cas, maracuyá y carambola sobre coulis de mora

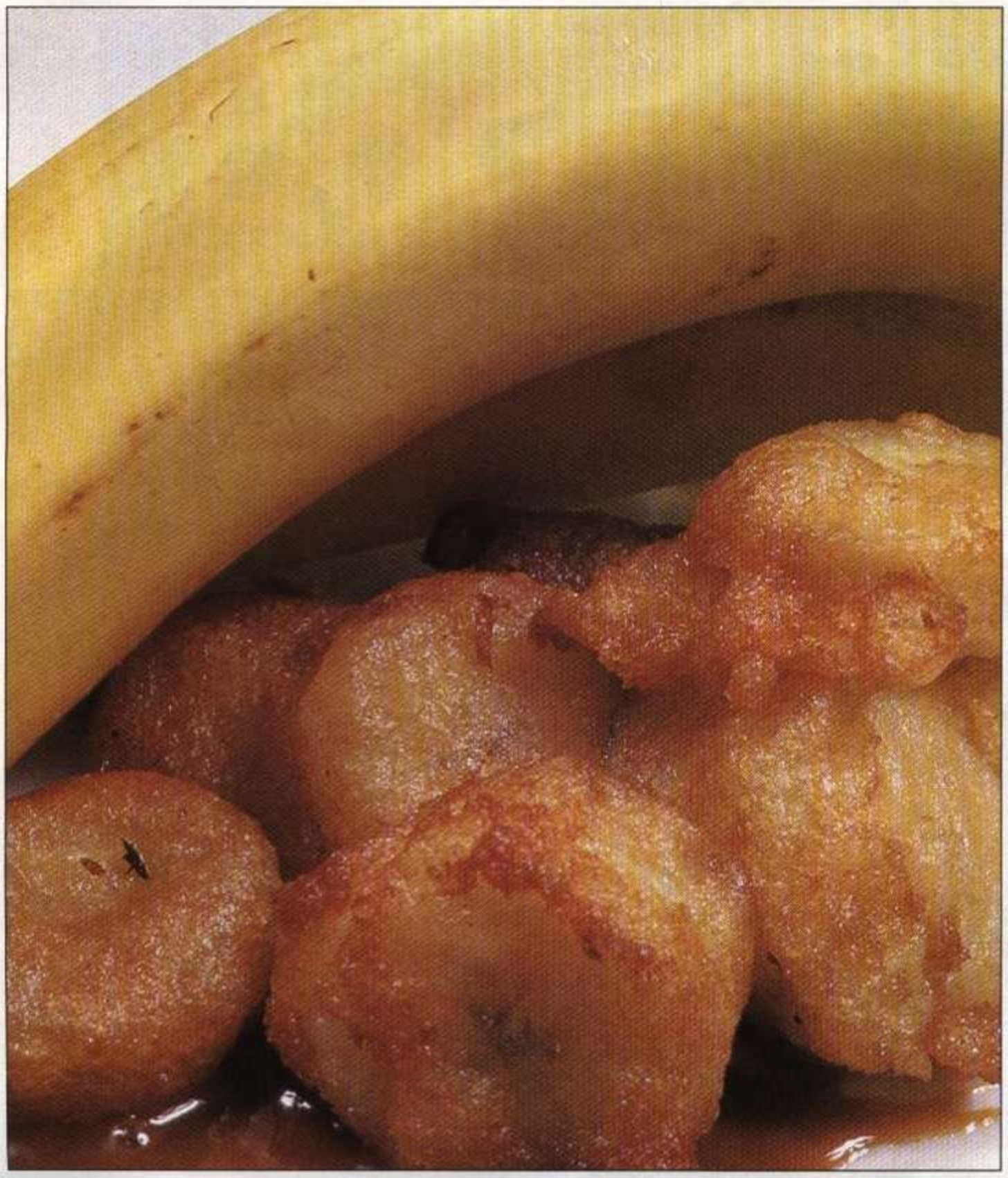
Si usa un sobre menos de gelatina convertirá este postre en una espuma.
Si lo hace, sírvalo en una copa grande y coloque los diferentes sabores en capas.

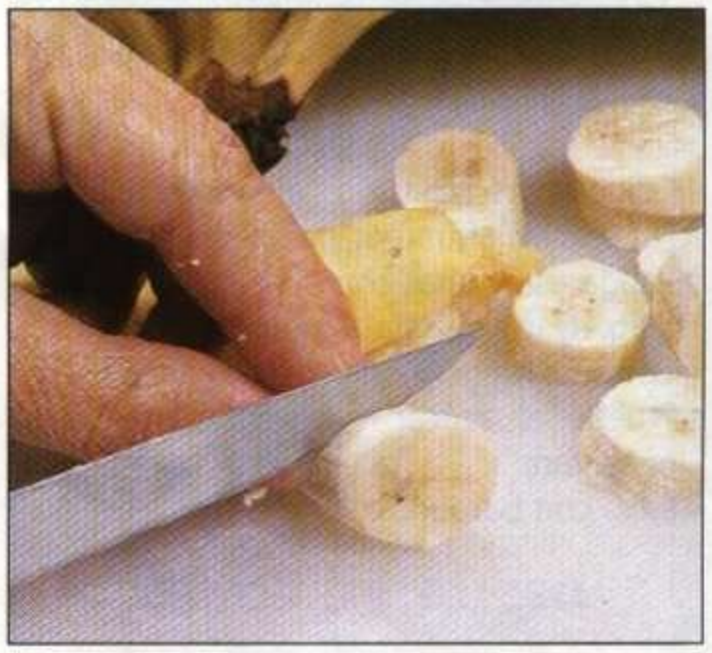
*3/4 taza de puré de cas*
*3/4 taza de puré de maracuyá*
*3/4 taza de puré de carambolas*
*1 taza de azúcar*
*2 sobres de gelatina sin sabor*
*1/2 taza de agua*
*3 cucharadas de jugo de limón*
*2 claras de huevo*
*1/4 taza de azúcar*
*1 1/2 taza de crema dulce*
*1/4 taza de azúcar*

## Salsa de moras

*250 gramos de moras lavadas y secas*
*1/4 a 1/2 taza de azúcar*

- Para hacer los purés licue los cases. Aparte, licue las carambolas y luego el maracuyá. Licúelos casi sin agua y páselos por un colador.
- Disuelva la gelatina en el agua. Deje esponjar.
- Cocine la gelatina con 1 taza de azúcar. Al primer hervor retire del fuego. Agregue el jugo de limón. Divida la mezcla en tres partes y revuelva cada parte con uno de los purés. Deje enfriar a temperatura ambiente.
- Bata las claras a punto de nieve con 1/4 taza de azúcar.
- Aparte, bata la crema dulce con el resto del azúcar (1/4 taza restante).
- A mano, integre las claras y la crema dulce con movimientos envolventes.
- Divida en tres partes y mezcle con los diferentes purés. Si les falta color, agregue colorante vegetal.
- Coloque cada mousse en un molde redondo engrasado o forrado con plástico autoadherible. Refrigere por cuatro horas.
- Corte con cortador y sirva con la salsa de moras.
- Licue las moras con el azúcar. Cuélelas.
- A la hora de servir, decore con crema dulce batida y la salsa de moras.





# Bananos especiales

Un postre original y fuera de serie.

*6 bananos no muy maduros*
*2 huevos separados*
*2/3 taza de cerveza*
*1/2 cucharadita de bicarbonato de soda*
*3 cucharadas de azúcar*
*1/4 cucharadita de cada uno: canela molida, jengibre molido, nuez moscada, clavo de olor*
*1 taza de harina*
*1 cucharada de mantequilla derretida*
*1 pizca de sal*
*aceite para freír*

- Mezcle las yemas, la mantequilla, la cerveza, el bicarbonato, el azúcar y las especias muy bien. Agregue la harina y deje reposar 30 minutos.
- Pele y corte los bananos en tajadas.
- Bata las claras a punto de nieve y revuélvalas con la mezcla ya reposada.
- Pase los bananos por la mezcla y fríalos en aceite caliente.
- Colóquelos sobre papel toalla y sírvalos calientes acompañados de la siguiente salsa de caramelo.

## Salsa de caramelo

*1/3 taza de azúcar*
*3 cucharadas de agua*
*1 taza de crema dulce*
*1 cucharadita de vainilla*
*1 cucharadita de mantequilla*

- Cocine el azúcar y el agua en una olla alta. Deje hervir hasta que tome color caramelo.
- Agregue la crema en chorrito (con cuidado porque levanta una gran espuma).
- Deje hervir unos 5 minutos.
- Retire del fuego y agregue vainilla y mantequilla.

Precio: ¢1.500

# Compota de frutas

Se mantiene hasta quince días en refrigeración.
Puede hacerla con mango verde también.

*2 tazas de papaya picada en daditos (debe estar comenzando a madurar)*
*1 taza de ciruelas sin semilla*
*1 taza de pasas*
*1/2 taza de albaricoques deshidratados*
*1 1/2 taza de piña en trocitos*
*suficiente agua para cubrir la fruta*
*1/2 taza de azúcar*
*1 canela en astilla*

- Coloque las pasas, los albaricoques y las ciruelas en agua por dos horas.
- Ponga esas frutas con el resto en una olla y agregue agua hasta cubrir.
- Cocine a fuego medio hasta que suavicen.
- Pruebe el azúcar y agregue mas si lo necesitara.
- Sirva con barquillos.